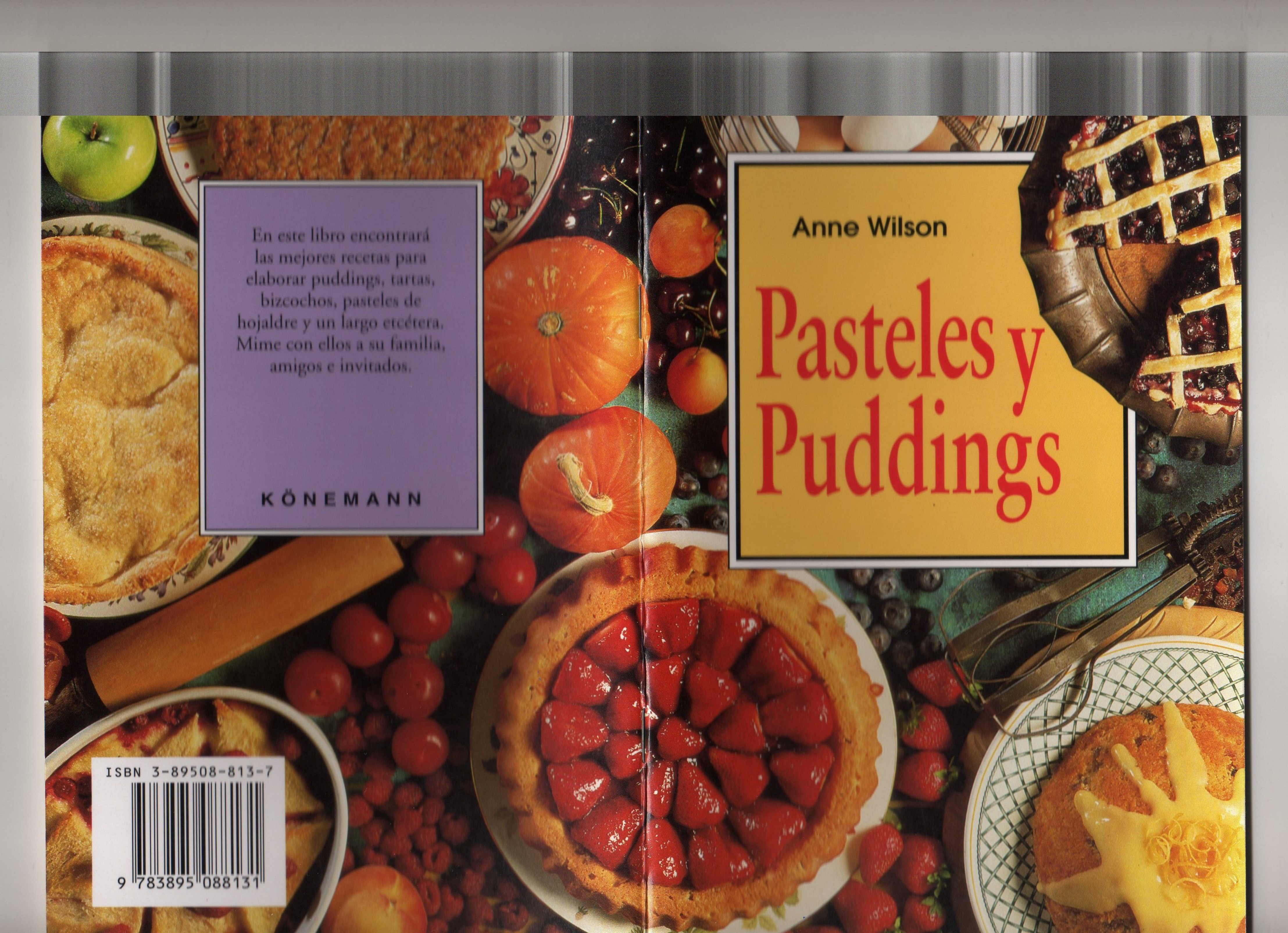


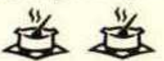
En este libro encontrará las mejores recetas para elaborar puddings, tartas, bizcochos, pasteles de hojaldre y un largo etcétera. Mime con ellos a su familia, amigos e invitados.
KÖNEMANN
ISBN 3-89508-813-7
9 783895 088131
Anne Wilson
Pasteles y Puddings

Indicaciones prácticas

Para principiantes



Para cocineros poco experimentados



Para cocineros expertos



En general se utilizan las medidas habituales en gramos y litros. Asimismo aparece la medida taza —con una capacidad de 250 ml— aplicada tanto a ingredientes líquidos como sólidos. Los huevos empleados en las recetas tienen un peso medio de 60 g. El peso de las latas es siempre diferente según el producto, por ello escoja la medida que más se aproxime a la indicada en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

Taza	= 250 ml
Cucharada	= cuchara sopera poco colmada ó 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa ó 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Este libro ha sido producido por
Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060
Título original: Sweet Pies & Puddings

Könemann Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Straße 126, D-50968 Köln
Redacción y maquetación de la edición española: LocTeam S.L., Barcelona
Traducción del inglés: Elena Puentes para LocTeam S.L., Barcelona
Impresión y encuadernación: Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Printed in China
ISBN 3-89508-813-7

Pasteles y Puddings



KÖNEMANN

Pasteles tradicionales

Disfrute aprendiendo algunas recetas de pasteles, tartas y *strudels*. Tanto si se inclina por el nutritivo encanto campestre de un tradicional pastel de manzana cubierto con pasta quebrada, como si se decanta por el estilo algo más delicado de la pasta filo, todas estas recetas harán las delicias de usted y los suyos. Utilice la fruta del tiempo y de un toque especial a sus postres acompañando estos dulces con *mascarpone* endulzado y regado con unas gotas de algún licor.

Tarta de calabaza

Tiempo de preparación:
20 minutos + 30 minutos en reposo
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 8 personas

1¹/₄ tazas de harina
100 g de mantequilla troceada
2 cucharaditas de azúcar
4 cucharadas de agua muy fría
1 yema de huevo poco batida
1 cucharada de leche

Relleno
2 huevos poco batidos
³/₄ taza de azúcar moreno
500 g de puré de calabaza frío
¹/₃ taza de nata líquida
1 cucharada de jerez
1 cucharadita de canela molida
¹/₂ cucharadita de nuez moscada molida
¹/₂ cucharadita de jengibre molido

1. Precaliente el horno a 180°C. Tamice la harina en un bol grande y añada la mantequilla troceada. Trabaje la mantequilla y la harina con las manos durante 2 minutos o hasta obtener una masa fina y desmigada; agregue el azúcar. Incorpore casi todo el líquido y mezcle hasta que la masa adquiera consistencia; añada más líquido si es preciso. Coloque la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y amase durante 1 minuto hasta que esté fina. Refrigérela durante

Tarta de calabaza (arriba) y Tarta de manzana (abajo).

30 minutos tapada con film transparente.
2. Estire la masa entre 2 láminas de film lo suficiente para cubrir el fondo y las paredes de una tartera de 23 cm. Retire el borde sobrante y forme con él una tira de 2 mm de grosor. Con ayuda de un cuchillo afilado, corte la masa en forma de hojas de distintos tamaños, marcando los nervios. Bata la yema de huevo con la leche y pinte el borde de la masa. Coloque las hojas de masa alrededor del borde de la tarta presionando ligeramente para que se peguen y píntelas con la mezcla de huevo.
3. Cubra el molde con una lámina de papel parafinado y distribuya una capa de judías o arroz. Hornee durante 10 minutos, saque el pastel del horno y deseche el papel y las judías o el arroz. Vuelva a meter la tarta en el horno otros 5 minutos hasta que se dore bien. Déjela enfriar.
4. Para preparar el relleno, bata los huevos y el azúcar en un bol grande. Añada la calabaza, la nata, el jerez y las especias y remueva bien. Vierta el relleno sobre la masa y hornee durante 40 minutos hasta que adquiera consistencia.
Si los bordes de la masa se tuestan demasiado, tápelos con papel de aluminio.
Sirva la tarta a temperatura ambiente.



Tarta de manzana

Tiempo de preparación:
15 minutos + 30 minutos en reposo
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 6 personas



1 taza de harina
75 g de mantequilla
1 yema de huevo batida
1 cucharada de agua muy fría

Relleno
1¼ tazas de copos de avena
¼ taza de azúcar extrafino
½ taza de harina
100 g de mantequilla
2 cucharadas de jarabe de caña
410 g de compota de manzanas

1. Precaliente el horno a 180°C. Tamice la harina en un bol grande y añada la mantequilla troceada. Trabaje la harina y la mantequilla con las manos unos 2 minutos o hasta obtener una masa fina y desmigada. Añada la yema de huevo y casi toda el agua y mezcle hasta que la masa adquiera consistencia; añada más agua si es preciso. Coloque la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y amase 1 minuto hasta que esté fina. Refrigere la masa 30 minutos tapada con film transparente.
2. Estire la masa entre 2 láminas de film transparente para cubrir el fondo y las paredes de una tartera de 20 cm. Cubra el molde con una lámina de papel parafinado y distribuya una capa de judías o arroz. Hornee 10 minutos, saque la tarta del horno y deseche el papel y las legumbres. Vuelva a meter la tarta en el horno otros 5 minutos hasta que se dore bien y déjela enfriar.
3. Para preparar el relleno, mezcle los copos de avena, el azúcar y la harina tamizada en un bol grande y forme un hueco en el centro. En un cazo pequeño, mezcle la mantequilla con el jarabe de caña y caliente a fuego lento hasta que se derrita la mantequilla. Incorpore la mezcla a los ingredientes secos y remueva bien con una cuchara de madera.
4. Disponga la compota sobre la masa y cubra la superficie con la mezcla de copos de avena igualándola con el reverso de una cuchara. Hornee 30 minutos y deje reposar 15 minutos en el molde antes de servir.

Strudel de requesón

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
250 g de requesón
1 cucharada de zumo de limón
3 cucharadas de azúcar extrafino
⅓ taza de sultanas
¼ taza de harina
2 láminas de masa de hojaldre estirada
2 cucharadas de leche
1 cucharada de azúcar glas

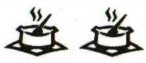
1. Precaliente el horno a 180°C. Mezcle bien el requesón, el zumo de limón y el azúcar. Añada las sultanas y la harina tamizada progresivamente.
2. Coloque la mitad de la mezcla en uno de los lados de las láminas de masa longitudinalmente y a 5 cm del borde. Enrolle la masa como si de un brazo de gitano se tratase y presione los bordes.
3. Coloque el strudel en una bandeja de horno engrasada. Úntelo con leche y espolvoréelo con azúcar glas. Hornéelo 25 minutos o hasta que se dore bien.

Strudel de requesón.



Strudel de manzana

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 8 personas



Ingredientes
1/2 taza de nueces molidas
1 cucharada de azúcar moreno
1 cucharadita de canela molida
6 láminas de pasta filo
60 g de mantequilla
450 g de manzanas en conserva para repostería
1/2 taza de sultanas

1. Precaliente el horno a 210°C. Mezcle las nueces, el azúcar y la canela. Prepare las láminas de masa una por una dejando las demás tapadas con un paño limpio y húmedo para evitar que se resequen. Unte una lámina con mantequilla derretida y espolvoréela con 2 cucharaditas de la mezcla de nueces.
2. Repita este proceso con todas las láminas de masa apilándolas y espolvoreándolas con las nueces, excepto la última lámina.
3. Mezcle la manzana y las sultanas y distribuya la mezcla por el centro de la masa. Doble los extremos estrechos para juntarlos y luego los lados largos para formar un sobre. Coloque el strudel por el lado de la junta en una bandeja de horno engrasada. Unte la parte superior y los lados con mantequilla. Realice pequeños cortes en diagonal separados unos 3 cm.
4. Hornee 15 minutos y baje la temperatura del horno a 180°C, deje cocer 15 minutos más o hasta que el strudel esté dorado y crujiente. Sírvalo templado.



Tarta de fresas y pacanas caliente

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
125 g de mantequilla
1/4 taza de azúcar
2 huevos poco batidos
1 cucharada de jarabe de caña
1/3 taza de pacanas molidas
1 taza de harina de fuerza
250 g de fresas sin tallos y cortadas por la mitad
1/4 taza de mermelada de ciruela
2–3 cucharaditas de Grand Marnier

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una tartera metálica redonda de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Cubra el fondo y las paredes de la tartera con harina.
2. En un bol pequeño, bata la mantequilla y el azúcar con una batidora de varillas eléctrica hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Incorpore los huevos progresivamente sin dejar de batir. Agregue el jarabe y mezcle bien.
3. Pase la mezcla a un bol grande y vierta las pacanas. Con una cuchara metálica agregue la harina tamizada. Remueva hasta que la textura de la masa sea uniforme.
4. Vierta la mezcla en el molde e iguale la superficie. Hornee 15 minutos o hasta que al introducir una varilla metálica ésta salga limpia.
5. Deje reposar la tarta en el molde 8 minutos antes de desmoldarla sobre una rejilla. Distribuya las fresas por la superficie de la tarta.
6. En un cazo pequeño caliente la mermelada y el licor a fuego lento hasta que se deshaga la mermelada. Retírelo del fuego y pinte la tarta con el glaseado. Sírvala con nata líquida.

Nota: Sirva la tarta enseguida para evitar que la pasta se reblandezca.

Tarta de fresas y pacanas caliente (arriba) y Strudel de manzana (abajo).

Pastel de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 6 personas

Ingredientes
2 tazas de leche
1/2 rama de canela, opcional
1 cucharadita de ralladura de limón y 1 de naranja
30 g de mantequilla
1/2 taza de harina
1 cucharadita de cacao
3/4 cucharadita de levadura en polvo
1/2 taza de azúcar extrafino
2 huevos
1/2 cucharadita de esencia de vainilla

Salsa de moka
250 g de chocolate troceado
125 g de mantequilla
2/3 taza de nata líquida
1/3 taza de azúcar moreno
1 cucharada de café soluble

1. Coloque la leche, la canela, las ralladuras y la mantequilla en un cazo y llévelo a ebullición. Retírelo del fuego, tápelo y déjelo reposar 15 minutos. Cuele la leche en un bol y deseche la canela y las ralladuras.
2. En otro bol mezcle la harina tamizada, el cacao, la levadura y el azúcar. Añada a la leche, las yemas de huevo y la esencia de vainilla, remueva e incorpore la mezcla poco a poco al bol de la harina. Pase la masa a un cazo y llévela a ebullición sin dejar de remover. Baje el fuego y deje hervir 3 minutos. Retírelo del fuego y deje enfriar.
3. Precaliente el horno a 180°C. Monte las claras de huevo a punto de nieve en un bol con ayuda de una batidora de varillas eléctrica. Añádalas a la mezcla de cacao con una cuchara metálica. Vierta la masa en una tartera de 23 cm engrasada y hornee 30 minutos o hasta que el pastel adquiera consistencia. Sírvalo con salsa de moka.
4. Para preparar la salsa de moka, coloque todos los ingredientes en un cazo pequeño y caliente a fuego lento sin dejar de remover. Sírvalo cortado en porciones y rociado con la salsa de moka y nata líquida.

Tarta de dátiles y mascarpone caliente

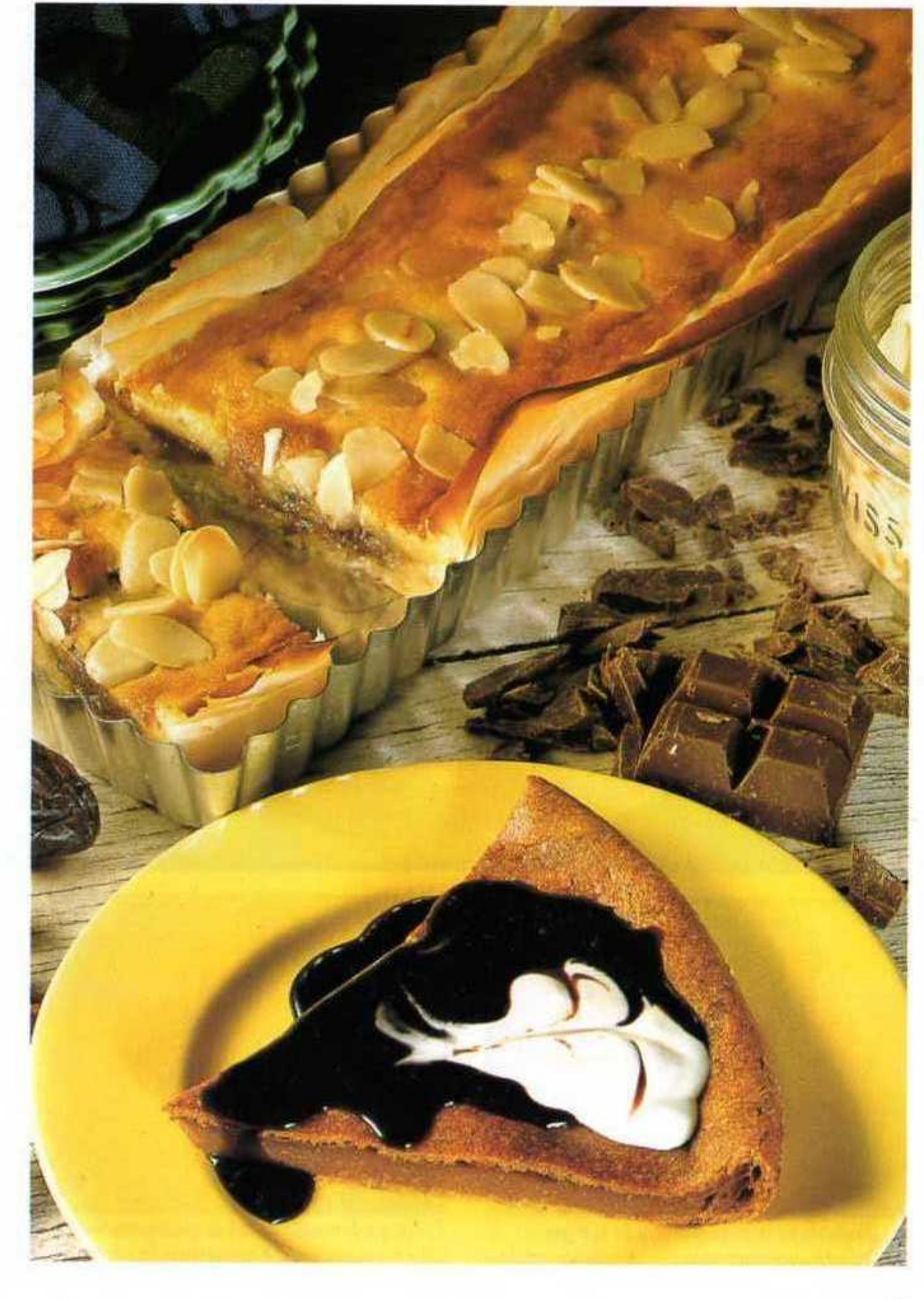
Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para 6–8 personas



Ingredientes
4 láminas de pasta filo
40 g de mantequilla sin sal
1/4 de almendras molidas
220 g de dátiles frescos deshuesados y troceados
2 huevos
2 cucharaditas de preparado para natillas
125 g de mascarpone
1/4 taza de azúcar extrafino
1/2 taza de nata líquida
2 cucharadas de almendras en láminas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una tartera acanalada llana de 10 x 35 cm con mantequilla derretida o aceite.
2. Unte bien una lámina de pasta con mantequilla derretida y espolvoree con almendras molidas. Dóblela por la mitad longitudinalmente y colóquela en el molde. Repita la misma operación con todas las láminas.
3. Distribuya los dátiles por la superficie. En un bol mediano, mezcle bien los huevos, el preparado para natillas, el mascarpone, el azúcar y la nata hasta obtener una mezcla fina. Viértala sobre los dátiles y espolvoree con almendras laminadas. Hornee 25 minutos o hasta que la crema se dore y tome consistencia. Deje reposar la tarta 10 minutos antes de cortarla. Sírvala caliente con nata montada.

Nota: Tape las láminas de pasta con un paño húmedo para evitar que se sequen.



Tarta de dátiles y mascarpone caliente (arriba) y Pastel de chocolate (abajo).

Pastel de limón y naranja con merengue

Tiempo de preparación: 30 minutos + 30 minutos en reposo
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para 8 personas



Ingredientes
$1^{1}/_{4}$ tazas de harina
1 cucharada de azúcar glas
125 g de mantequilla
3 cucharadas de agua muy fría

Relleno
$^{1}/_{3}$ taza de harina
$^{1}/_{3}$ taza de fécula de maíz
$^{1}/_{3}$ taza de zumo de limón
$^{1}/_{3}$ taza de zumo de naranja
1 cucharada de ralladura de limón muy fina
1 cucharada de ralladura de naranja muy fina
1 taza de azúcar extrafino
$^{2}/_{3}$ taza de agua
4 yemas de huevo poco batidas
50 g de mantequilla

Cobertura
4 claras de huevo
$^{3}/_{4}$ taza de azúcar extrafino

1. Precaliente el horno a 180°C. Tamice la harina y el azúcar en un bol grande, y añada la mantequilla troceada. Trabaje la mantequilla y la harina con las manos 2 minutos o hasta que la mezcla muestre una textura fina y desmigada. Vierta casi toda el agua y remueva hasta obtener una masa consistente, añadiendo más agua si es necesario. Colóquela en una superficie espolvoreada con harina y amase 1 minuto o hasta que se reblandezca. Guarde la masa en el frigorífico 30 minutos tapada con film transparente.

Pastel de limón y naranja con merengue.



1. Trabaje la mantequilla y la harina hasta obtener una masa fina y desmigada.



2. Estire la masa entre dos láminas de film transparente para cubrir la tartera.



3. Lleve el relleno a ebullición a fuego medio hasta que espese bien.



4. Monte las claras a punto de nieve con una batidora de varillas eléctrica.

2. Estire la masa entre dos láminas de film transparente lo suficiente para cubrir la base y las paredes de una tartera redonda de 23 cm. Cubra el molde con papel parafinado. Distribuya una capa de judías secas o arroz encima del papel. Hornee 10 minutos y retire el papel y las legumbres. Hornee 5 minutos más. Sáquelo y déjelo enfriar.
3. Para preparar el relleno, mezcle en un cazo pequeño la harina y la fécula tamizadas, el zumo, la ralladura y el azúcar. Remueva bien hasta obtener una mezcla fina. Vierta el agua y siga removiendo. Caliente a fuego medio hasta que hierva y espese. Deje hervir 2 minutos sin dejar de remover hasta que espese bien. Retire el cazo del fuego y agregue las claras de huevo y la mantequilla removiendo. Deje enfriar.
4. Para preparar la cobertura, monte las claras de huevo a punto de nieve en un bol pequeño con una batidora de varillas eléctrica. Añada el azúcar progresivamente y bata hasta que se disuelva.
5. Vierta el relleno sobre la base de masa. Con ayuda de una cuchara, cúbralo con el merengue. Con un cuchillo romo y sin filo forme ondulaciones con el merengue. Hornee 10 minutos o hasta que el merengue se dore un poco. Sírvalo caliente o frío.

Pastel de grosellas

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
230 g de grosellas negras
1/2 taza de zumo de naranja
2 láminas de masa de hojaldre congelada
2 cucharadas de azúcar terciado
30 g de mantequilla
2/3 taza de avellanas molidas
1 cucharadita de ralladura de naranja fina
1 huevo poco batido

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una bandeja de horno con mantequilla derretida. Coloque las grosellas en un bol grande. Caliente el zumo de naranja y viértalo por encima. Deje macerar 10 minutos y remueva de vez en cuando.
2. Con ayuda de un plato, corte dos círculos de masa de hojaldre, debidamente descongelada, de 22 y 20 cm de diámetro. Coloque el círculo pequeño sobre la placa del horno.
3. Escurra las grosellas y colóquelas de nuevo en el bol. Agregue el azúcar, la mantequilla, las avellanas y la ralladura y mezcle bien. Con una cuchara, coloque el relleno sobre el círculo de masa de la placa dejando un borde de 2 cm. Forme un pequeño montículo con el relleno y pinte el borde con huevo batido.
4. Tápelo con el otro círculo de masa y presione con un tenedor para sellar el borde. Con un cuchillo afilado, practique unos cortes curvos desde el centro del pastel. Pinte la masa con huevo batido y hornéela 30 minutos.

Tarta de suero de leche con nuez moscada

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 50 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
3/4 taza de harina
1/4 taza de harina de arroz
2 cucharadas de azúcar glas
100 g de mantequilla troceada muy fría
1 yema de huevo batida
1–2 cucharaditas de agua

Relleno
2 cucharaditas de preparado para natillas
1/3 taza de azúcar
3 huevos poco batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
1/2 taza de nata líquida
1 taza de suero de leche
1 cucharadita de nuez moscada molida



Tarta de suero de leche con nuez moscada (arriba) y Pastel de grosellas (abajo).

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una tartera redonda de 20 cm con mantequilla derretida o aceite.
2. Coloque las harinas y el azúcar glas en el bol de la batidora eléctrica y añada el azúcar. Bata durante 20 segundos o hasta que la mezcla muestre una textura fina y desmigada. Añada la yema de huevo y el agua y bata 15 segundos. Coloque la masa en una superficie espolvoreada con harina y amásela un poco. Tápela con film transparente y refrigérela 10 minutos.
3. Estire la masa entre dos láminas de film transparente lo suficiente para cubrir el fondo y las paredes de la tartera. Recorte el borde sobrante y con las yemas de los dedos forme un reborde grueso alrededor de la tarta.
4. Para preparar el relleno, bata el preparado para natillas, el azúcar y los huevos en un bol mediano. Añada la esencia de vainilla, la nata líquida y el suero de leche, y mezcle bien. Vierta la mezcla sobre la masa de la tartera y espolvoree con nuez moscada. Coloque la tarta en un bandeja de horno y hornee 50 minutos o hasta que la crema tome consistencia y al introducir un cuchillo afilado en el centro de la tarta, éste salga limpio. Deje reposar la tarta 10 minutos antes de servir. Sírvala templada o fría con nata líquida.

Nota: Añada una cucharadita de ralladura de naranja o de limón, si lo desea.

Pastel de manzana tradicional

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 40 minutos
Para 8 personas



Ingredientes
2 tazas de harina
1/4 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharada de azúcar
125 g de mantequilla
1 huevo poco batido
3–4 cucharadas de agua

Relleno
6 manzanas para cocinar, peladas, descorazonadas y cortadas en láminas
1/2 taza de azúcar extrafino
1 cucharada de fécula de maíz
2 cucharaditas de ralladura de limón
2 cucharadas de zumo de limón
1/2 cucharadita de mezcla de especias
1/4 cucharadita de clavo molido
leche y azúcar adicionales para el glaseado

1. Tamice la harina y la levadura en un bol. Añada el azúcar e incorpore la mantequilla troceada mezclándola con las manos. Vierta el huevo y el agua suficiente para obtener una masa blanda. Colóquela sobre una superficie enharinada y amase 1 minuto. Refrigérela tapada con film transparente 15 minutos.
2. Divida la masa en dos partes, una de ellas más grande. Estire el trozo más grande entre dos láminas de film para cubrir el fondo y las paredes de una tartera de 23 cm. Con un tenedor ondule el borde de la pasta y recorte lo que sobre. Métala en la nevera.
3. Precaliente el horno a 210°C. Para preparar el relleno, mezcle las manzanas y el azúcar en un bol grande. En otro bol, mezcle la fécula de maíz con la ralladura y el zumo de limón. Agregue la mezcla de especias y el clavo, y remueva. Vierta la mezcla sobre las manzanas distribuyéndola bien. Disponga el relleno sobre la masa en una pila.
4. Estire la masa restante para tapar el relleno. Unte el borde del pastel con leche y coloque la masa presionando los bordes, recorte lo que sobre y decore a su gusto. Pinte la superficie con leche y espolvoréela con azúcar. Hornee unos 15 minutos, baje la temperatura a 180°C y hornee 25 minutos más hasta que se dore la masa.

Nota: Estire la masa sobrante en forma de hojas o animales para decorar.

Tarta de pacanas

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para 6–8 personas

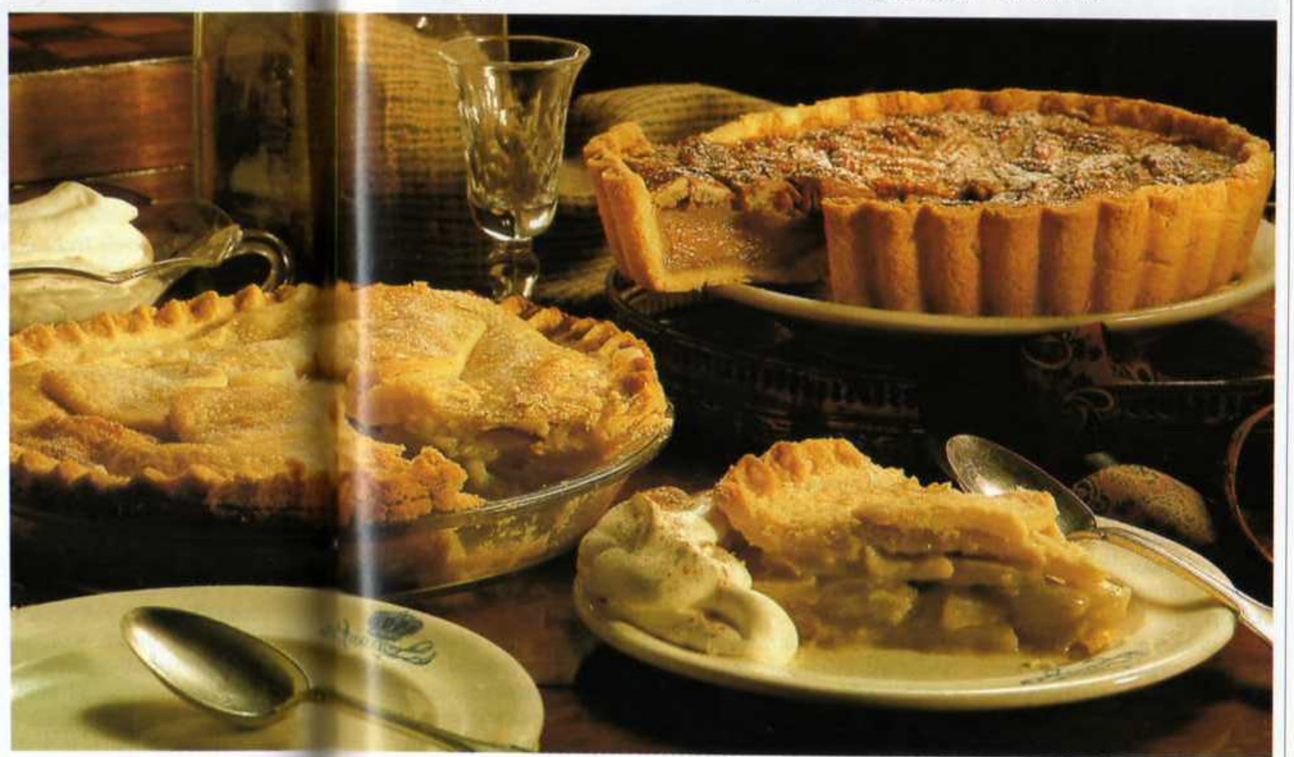


Ingredientes
1 1/4 tazas de harina
1/4 cucharadita de levadura en polvo
90 g de mantequilla troceada
3–4 cucharadas de agua

Relleno
1/4 taza de harina
1/4 taza de azúcar moreno
375 ml de almíbar de arce
4 huevos poco batidos
30 g de mantequilla derretida
1 1/2 cucharaditas de esencia de vainilla
1 taza de pacanas cortadas por la mitad

1. Tamice la harina y la levadura en un bol. Añada la mantequilla troceada y trabájelo con las manos hasta obtener una mezcla desmigada. Vierta 3 cucharadas de agua para obtener una masa consistente. Póngala sobre una superficie enharinada y amase 1 minuto. Refrigérela tapada con film transparente 15 minutos.
2. Precaliente el horno a 210°C. Estire la masa entre dos láminas de film para cubrir el fondo y las paredes de una tartera honda de 23 cm. Con un tenedor ondule el borde de la pasta y recorte lo que sobre. Hornee 15 minutos o hasta que se dore y saque la tarta del horno. Baje la temperatura a 160°C.
3. Para preparar el relleno, coloque la harina tamizada y el azúcar en un bol. Incorpore el almíbar, los huevos, la mantequilla y la esencia de vainilla batiendo con una batidora de varillas eléctrica. Añada las pacanas y mezcle bien. Vierta el relleno sobre la masa. Hornee 1 hora o hasta que la masa suba uniformemente. No lo hornee más tiempo del necesario; el relleno debe tener consistencia pero no endurecerse. Deje enfriar sobre una rejilla. Sírvalo con nata líquida o helado.

Nota: El relleno bajará al enfriarse.



Tarta de pacanas (arriba) y Pastel de manzana tradicional (abajo).

Tarta de queso y arándanos

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para 6–8 personas



Ingredientes
1 lámina de pasta quebrada
125 g de requesón
2 cucharadas de azúcar
1 huevo poco batido
1 cucharadita de esencia de vainilla
500 g de arándanos frescos
2 cucharadas de mermelada de moras sin pepitas
2 cucharaditas de zumo de limón
1 huevo poco batido, adicional

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una tartera llana acanalada de 23 cm con mantequilla derretida o aceite.
2. Cubra el fondo y las paredes del molde con la lámina de pasta. Recorte los bordes sobrantes. Vuelva a estirar la masa restante para formar un rectángulo de 23 x 10 cm y 2 mm de grosor. Córtelo en tiras largas de 3 mm de ancho y píntelas con huevo batido.
3. Bata el requesón y el azúcar con una batidora de varillas eléctrica hasta que la mezcla sea cremosa. Añada el huevo progresivamente, sin dejar de batir y luego la esencia de vainilla.
4. Distribuya la mezcla de requesón por encima de la masa y reparta unos pocos arándanos. Mezcle la mermelada y el zumo en un cazo pequeño. Caliente a fuego lento sin dejar de remover hasta que se funda la mermelada. Retire el cazo del fuego. Con una cuchara, distribuya el resto de arándanos por encima de la tarta. Coloque las tiras de masa formando un enrejado y presionando los extremos para que se peguen a la base. Recorte lo que sobre. Hornee 45 minutos o hasta que la mezcla de requesón tome consistencia. Deje reposar la tarta 10 minutos. Sírvala fría o templada con helado.

Nota: Puede usar arándanos congelados.

Tarta de almendras

Tiempo de preparación:
15 minutos + 30 minutos en reposo
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para 6 personas

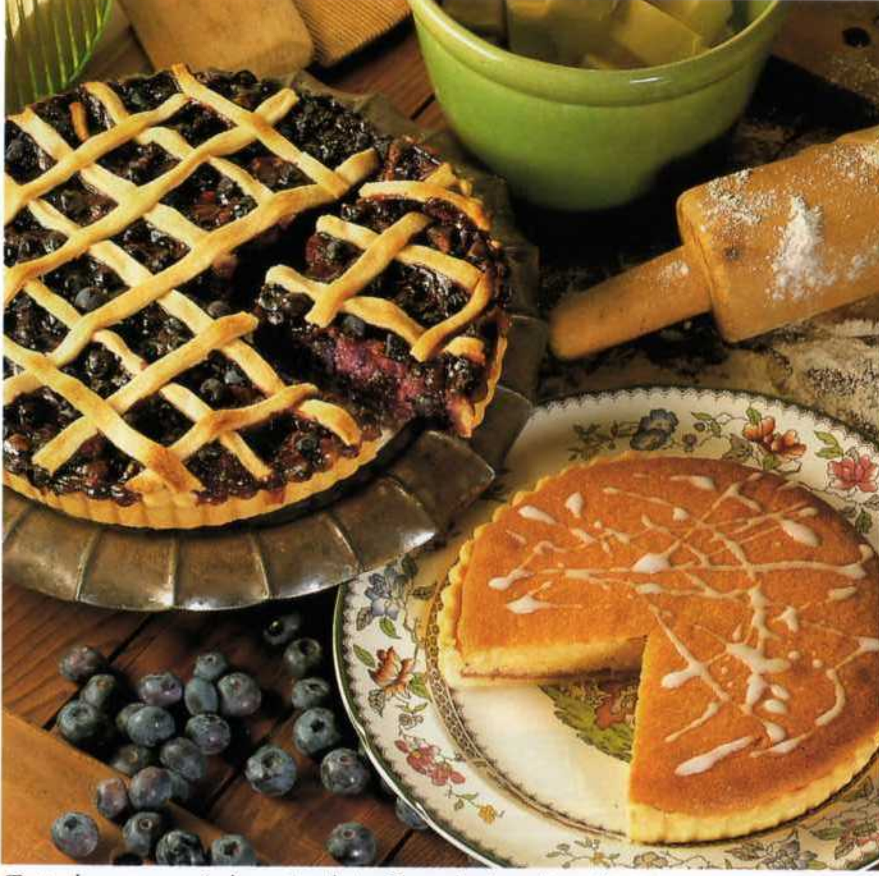
 

Ingredientes
1 taza de harina
80 g de mantequilla troceada
2 cucharaditas de azúcar
2 cucharadas de agua fría

Relleno
90 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar extrafino
2 huevos poco batidos
3 gotas de esencia de almendras
2/3 taza de almendras molidas
1/3 taza de harina de fuerza
1 cucharada de mermelada de frambuesa

Glaseado
2 cucharadas de azúcar glas
1/2 cucharadita de zumo de limón
1/2 cucharadita de agua caliente

1. Precaliente el horno a 180°C. Tamice la harina en un bol grande y añada la mantequilla troceada. Trabájelas con las manos unos 2 minutos o hasta obtener una masa fina y desmigada; agregue el azúcar. Incorpore casi todo el líquido y remueva hasta que la masa tome consistencia; añada más líquido si es preciso. Coloque la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y amase 1 minuto hasta que se ablande. Déjela en el frigorífico unos 30 minutos tapada con film transparente.
2. Estire la masa entre 2 láminas de film para cubrir el fondo y las paredes de una tartera de 20 cm. Cubra el molde con una lámina de papel parafinado y distribuya una capa de judías o arroz.



Tarta de queso y arándanos (arriba) y Tarta de almendras (abajo).

Hornee 10 minutos, saque la tarta del horno y deseche el papel y las legumbres. Métala en el horno 5 minutos más. Déjela enfriar.
3. Para preparar el relleno, mezcle en un bol pequeño la mantequilla y el azúcar con una batidora hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos progresivamente sin dejar de batir. Vierta la esencia de almendras y remueva. Pase la mezcla a un bol grande y con una cuchara añada las almendras molidas y la harina tamizada.
4. Extienda la mermelada sobre la base de masa y vierta por encima la mezcla de almendras con una cuchara, igualando la superficie. Hornee 35 minutos.
5. Para preparar el glaseado, coloque el azúcar glas tamizado en una jarra pequeña. Vierta removiendo el zumo de limón y el agua suficiente para obtener una mezcla fina. Cuando la tarta esté fría, adórnela con el glaseado.

Nota: Si la sirve como postre, no añada el glaseado y sirva la tarta templada con crema de natillas o nata líquida.



1. Deje cocer las manzanas durante 10 minutos hasta que se ablanden.



2. Bata las harinas, la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla fina.

Pastel de manzana

Tiempo de preparación:
1 hora
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para 6–8 personas

Ingredientes
1 taza de harina de fuerza
1 taza de harina
125 g de mantequilla muy fría, troceada
2 cucharadas de azúcar
1 huevo
1–2 cucharadas de leche
1 huevo poco batido, adicional

Relleno
8 manzanas verdes grandes, peladas y cortadas en 12 gajos
2 tiras gruesas de corteza de limón
6 clavos enteros
1 rama de canela
2 tazas de agua
½ taza de azúcar

Pastel de manzana.

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una tartera honda desmontable de 20 cm de diámetro con mantequilla derretida o aceite y cubra el fondo con papel parafinado. Espolvoree con un poco de harina.
2. Para preparar el relleno, mezcle las manzanas, la corteza de limón, los clavos, la canela, el agua y el azúcar en un cazo grande. Tápelo y déjelo cocer 10 minutos o hasta que se ablanden las manzanas. Retire el cazo del fuego y escurra bien la mezcla. Deseche la corteza de limón, los clavos y la canela. Resérvelo.
3. Coloque las harinas, la mantequilla y el azúcar en la batidora y bata durante 15 segundos hasta obtener una mezcla fina y grumosa. Incorpore el huevo y casi toda la leche, y bata 15 segundos más hasta que la mezcla sea homogénea; añada más líquido si es preciso. Coloque la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y amase 2 minutos hasta que sea fina. Refrigérela unos 15 minutos tapada con film transparente.
4. Estire dos tercios de la masa entre 2 láminas de film para cubrir el fondo y las paredes del molde. Con una cuchara coloque la mezcla de manzana sobre la masa. Estire la masa restante formando un círculo para cubrir el relleno. Pinte los bordes con huevo batido para sellarlos. Recorte la masa sobrante con un cuchillo afilado y presione con un tenedor. Pinte la superficie del pastel con huevo batido. Hornee 50 minutos hasta que la masa se dore y esté bien cocida. Deje reposar el pastel en el molde 10 minutos. Sírvalo caliente o frío con nata líquida, helado o crema de natillas.



3. Estire la masa restante formando un círculo para cubrir el pastel.



4. Pinte los bordes con huevo batido para sellarlos y recorte con un cuchillo.

Tarta de melaza y nueces de macadamia

Tiempo de preparación: 45 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para 8 personas



Ingredientes
1 3/4 tazas de harina
150 g de mantequilla troceada muy fría
2–3 cucharadas de agua helada

Relleno
1 cucharada de harina de fuerza
1/4 cucharadita de jengibre molido
1/2 taza de azúcar moreno
2 huevos poco batidos
25 g mantequilla fundida
1/3 taza de melaza
1 cucharadita de ralladura de limón fina
2 cucharadas de nata agria
100 g de nueces de macadamia troceadas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una tartera no muy honda acanalada de 23 cm de diámetro con mantequilla derretida o aceite.
2. Bata la harina y la mantequilla en la batidora durante 20 segundos o hasta que la mezcla sea fina y desmigada.
3. Vierta casi toda el agua y bata 15 segundos más hasta que la mezcla sea homogénea; añada más agua si es preciso. Refrigere la masa 10 minutos tapada con film transparente.
4. Coloque la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y amase 2 minutos hasta que sea fina. Estire la masa entre 2 láminas de film para cubrir el fondo y las paredes de la tartera. Cubra el molde con una lámina de papel parafinado y distribuya una capa de judías o arroz. Hornee 20 minutos, saque la tarta del horno y deseche el papel y las legumbres. Vuelva a meter la tarta en el horno otros 10 minutos.
5. Para preparar el relleno, mezcle removiendo bien la harina, el jengibre, el azúcar y los huevos en un bol mediano. Agregue los ingredientes restantes y remueva. Vierta el relleno sobre la masa y hornee 25 minutos o hasta que adquiera consistencia.
6. Deje reposar la tarta durante 10 minutos antes de desmoldarla. Sírvala templada o fría acompañada con nata líquida.



Pastel de moras

Tiempo de preparación: 45 minutos
Tiempo de cocción: 45 minutos
Para 6–8 personas



Ingredientes
2 tazas de harina de fuerza
2 cucharadas de azúcar glas
2 cucharadas de preparado para natillas
250 g de mantequilla troceada muy fría
1 huevo poco batido
1/4 taza de agua
1 cucharada de azúcar puro
1 huevo poco batido, adicional

Relleno
1/4 taza de fécula de maíz
850 g de moras en conserva escurridas (reserve el jugo)
2 cucharadas de azúcar extrafino
1 cucharadita de ralladura de naranja fina

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una tartera redonda poco honda de 23 cm de diámetro con mantequilla fundida o aceite.
2. Para preparar el relleno, en un bol pequeño mezcle la fécula de maíz con un poco del jugo de las moras reservado. En un cazo mediano, mezcle el jugo restante con el azúcar, la ralladura de naranja y la fécula. Déjelo cocer a fuego lento 5 minutos sin dejar de remover o hasta que hierva y se espese. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.
3. Bata la harina, el azúcar glas, el preparado para natillas y la mantequilla en una batidora 15 segundos hasta obtener una masa fina y desmigada. Vierta el huevo y el agua y bata 15 segundos más hasta que la mezcla sea homogénea; añada más agua si es necesario. Coloque la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y amase 2 minutos hasta que sea fina. Refrigérela 15 minutos tapada con film transparente.
4. Estire dos tercios de la masa sobre una superficie bien espolvoreada con harina para cubrir el fondo y las paredes del molde. Distribuya la mezcla de fécula de maíz sobre la masa y cúbrala con moras. Estire la masa restante formando un círculo para cubrir el relleno. Pinte los bordes con huevo batido para sellarlos. Recorte la masa sobrante con un cuchillo afilado. Pinte la superficie del pastel con huevo batido. Adorne el borde del pastel marcándolo con un tenedor y espolvoree con azúcar. Hornee 35 minutos o hasta que la masa esté crujiente y dorada. Deje reposar el pastel 5 minutos. Sírvalo caliente o frío con nata líquida o helado.



Pastel de moras (arriba) y Tarta de melaza y nueces de macadamia (abajo).

Puddings al baño María

Para reconfortarse en las frías noches de invierno, nada mejor que un delicioso pudding calentito preparado al baño María y acompañado con crema de vainilla. Y para el verano, los puddings individuales con helado o fruta. El pudding de Navidad clásico es sin duda el que se lleva la palma, pero cualquiera de estas recetas aportará un magnífico toque nostálgico a cualquier ocasión.

Pudding de chocolate con salsa de moka

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora 25 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
1 1/4 tazas de harina de fuerza
1 taza de harina
1/4 taza de cacao en polvo
1/4 cucharadita de bicarbonato sódico
150 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar extrafino
1/4 taza de azúcar moreno
100 g de chocolate negro
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 huevos poco batidos
3/4 taza de suero de leche

Salsa de moka
50 g de mantequilla
150 g de chocolate negro, troceado
1 1/2 tazas de nata líquida
1 cucharada de café soluble
1–2 cucharadas de licor de chocolate

1. Unte un molde para pudding de 8 tazas de capacidad con mantequilla fundida o aceite. Cubra el fondo con papel y engráselo. Engrase también una lámina grande de papel de aluminio y otra de papel parafinado. Coloque éste último sobre el papel de aluminio con la cara engrasada hacia arriba. Forme un pliegue en el centro.
2. En un bol grande, tamice las harinas, el cacao y el bicarbonato, y forme un hueco en el centro. En un cazo, mezcle la mantequilla, los azúcares, el

Pudding de chocolate con salsa de moka.

chocolate y la esencia de vainilla. Caliente a fuego lento sin dejar de remover hasta que se derritan la mantequilla y el chocolate y se disuelvan los azúcares; retire el cazo del fuego. Incorpore la mezcla de mantequilla, los huevos batidos y el suero de leche a los ingredientes secos. Remueva bien con una cuchara de madera.
3. Con una cuchara metálica, vierta la mezcla en el recipiente y tápelo con los papeles, con el lado engrasado hacia abajo. Tape el molde con su tapa y ciérrelo bien. También se puede tapar colocando un paño de cocina atado por las puntas encima del papel de aluminio y sujetándolo firmemente con una cuerda al molde. Las puntas anudadas servirán de asa para colocar el molde en la olla.
4. Coloque el molde sobre una rejilla en una olla grande y honda. Vierta poco a poco agua hirviendo por un lado hasta cubrir la mitad del molde. Llévelo a ebullición, tápelo y deje cocer 1 hora 15 minutos. Procure que el pudding esté siempre sumergido en agua hirviendo. Cuando esté cocido, destápelo y desmóldelo del revés en una fuente. Sírvalo caliente con salsa de moka.
5. Para preparar la salsa de moka, mezcle la mantequilla, el chocolate, la nata y el café soluble. Caliente a fuego lento hasta que se derritan la mantequilla y el chocolate, y la mezcla sea uniforme. Vierta el licor de chocolate, remueva y retírelo del fuego.

Nota: Se puede recalentar en un horno microondas o conservarlo tapado en el frigorífico.

Pudding de frutas con salsa de limón y naranja

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora 30 minutos
Para 6 personas

Ingredientes
125 g de mantequilla
3/4 taza de azúcar
2 huevos poco batidos
2 cucharaditas de ralladura fina de naranja
1/2 taza de frutas confitadas, picadas
1 1/2 tazas de harina de fuerza
1/4 taza de leche
1/4 taza de zumo de naranja

Salsa de limón y naranja
1 taza de zumo de naranja
1/2 taza de zumo de limón
1 cucharada de ralladura fina de naranja
2 cucharaditas de ralladura fina de limón
1 taza de agua
1 cucharada de fécula de maíz
1 cucharadita de mantequilla
1 yema de huevo

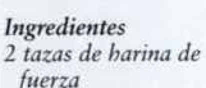
1. Unte un molde para pudding de 6 tazas de capacidad con mantequilla fundida o aceite. Cubra el fondo con papel y engráselo. Engrase también una lámina grande de papel de aluminio y otra de papel parafinado. Coloque éste último sobre el papel de aluminio con la cara engrasada hacia arriba. Dóblelo por el centro.
2. En un bol pequeño mezcle la mantequilla y el azúcar con una batidora de varillas eléctrica hasta obtener una textura cremosa. Incorpore los huevos poco a poco sin dejar de batir y agregue la ralladura.
3. Pase la mezcla a un bol grande y añada las frutas. Con una cuchara, agregue la harina tamizada alternando con los líquidos. Remueva bien.
4. Con una cuchara, vierta la mezcla en el molde y tápelo con los papeles, con el lado engrasado hacia abajo. Tape el molde con su tapa y ciérrelo bien. También se puede tapar colocando un paño de cocina atado por las puntas encima del papel de aluminio y sujetándolo firmemente con una cuerda al molde. Las puntas anudadas servirán de asa para colocar el molde en la olla.


Pudding de frutas con salsa de limón y naranja.

5. Coloque el molde sobre una rejilla en una olla grande y honda. Vierta poco a poco agua hirviendo por un lado hasta cubrir la mitad del molde. Llévelo a ebullición, tápelo y deje cocer 1 hora 30 minutos. Procure que el pudding esté siempre sumergido en agua hirviendo. Una vez cocido, déjelo reposar 5 minutos, destápelo y desmóldelo del revés en una fuente.
6. Para preparar la salsa de limón y naranja, coloque los zumos y las ralladuras en un cazo pequeño. Disuelva la fécula de maíz con un poco de agua, vierta el agua restante en el cazo y llévelo a ebullición. Agregue la fécula de maíz y remueva hasta que la salsa espese y sea transparente. Retire el cazo del fuego, deje enfriar un poco y añada la yema de huevo batida. Cuele la salsa en una jarra con un colador fino.

Pudding de calabaza con jarabe de caña

Tiempo de preparación: 35 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora 45 minutos
Para 6–8 personas

Ingredientes
2 tazas de harina de fuerza
125 g de mantequilla
1/2 taza de mezcla de especias molidas
1/2 taza de azúcar moreno
1/4 taza de jarabe de caña
2 huevos poco batidos
1/4 taza de leche
1/2 taza de puré de calabaza frío

Crema de natillas
1 cucharada de preparado para natillas
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de jarabe de caña
1/2 taza de leche
1 taza de nata líquida

1. Unte un molde para pudding de 8 tazas de capacidad con mantequilla fundida o aceite. Cubra el fondo con papel y engráselo. Engrase también una lámina grande de papel de aluminio y otra de papel parafinado. Coloque éste último sobre el papel de aluminio con la cara engrasada hacia arriba. Forme un pliegue en el centro.

Pudding de limón (izquierda) y Pudding de calabaza con jarabe de caña (derecha).



2. En un bol grande, tamice la harina y las especias. En un cazo, mezcle la mantequilla, el azúcar y el jarabe. Caliente a fuego lento removiendo hasta que se derrita la mantequilla y se disuelva el azúcar; retírelo del fuego. Incorpore la mezcla de mantequilla, los huevos y la leche a los ingredientes secos. Remueva bien con una cuchara de madera. Añada removiendo el puré de calabaza frío.
3. Con una cuchara metálica, vierta la mezcla en el molde y tápelo con los papeles, con el lado engrasado hacia abajo. Tape el molde y ciérrelo bien. También se puede tapar colocando un paño de cocina atado por las puntas encima del papel de aluminio y sujetándolo firmemente con una cuerda al molde. Las puntas anudadas servirán de asa para colocarlo en la olla.
4. Coloque el molde sobre una rejilla en una olla grande y honda. Vierta poco a poco agua hirviendo por un lado hasta cubrir la mitad del molde. Llévelo a ebullición, tápelo y deje cocer 1 hora 45 minutos. Procure que el pudding esté siempre sumergido en agua hirviendo. Una vez cocido, destápelo y desmóldelo del revés en una fuente. Sírvalo caliente con la crema.
5. Para preparar la crema de natillas, mezcle el preparado, el azúcar, el jarabe y la leche en un bol pequeño y remueva bien. Pase la mezcla a un cazo mediano, agregue la nata y caliente a fuego medio 5 minutos hasta que la salsa hierva y se espese. Viértala sobre el pudding.



Pudding de limón

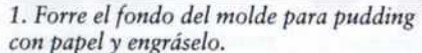
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para 4–6 personas



Ingredientes
90 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar
2 huevos poco batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 cucharaditas de ralladura fina de limón
1 taza de harina de fuerza
1/4 taza de leche

1. Unte un molde para pudding de 4 tazas de capacidad con mantequilla fundida o aceite. Cubra el fondo con papel y engráselo. Engrase también una lámina grande de papel de aluminio y otra de papel parafinado. Coloque éste último sobre el papel de aluminio con la cara engrasada hacia arriba. Forme un pliegue en el centro.
2. En un bol pequeño, mezcle la mantequilla y el azúcar con una batidora de varillas eléctrica hasta obtener una textura cremosa. Incorpore los huevos uno por uno sin dejar de batir y agregue la ralladura de limón.
3. Pase la mezcla a un bol grande. Con una cuchara, agregue la harina tamizada alternando con la leche hasta que se mezcle bien.
4. Con una cuchara, vierta la mezcla en el molde y tápelo con los papeles, con el lado engrasado hacia abajo. Tape el molde con su tapa y ciérrelo bien. También se puede tapar colocando un paño de cocina atado por las puntas encima del papel de aluminio y sujetándolo firmemente con una cuerda al molde. Las puntas anudadas servirán de asa para colocar el molde en la olla.
5. Coloque el molde sobre una rejilla en una olla grande y honda. Vierta poco a poco agua hirviendo por un lado hasta cubrir la mitad del molde. Llévelo a ebullición, tápelo y deje cocer 1 hora. Procure que el pudding esté siempre sumergido en agua hirviendo. Cuando esté cocido, destape el pudding y desmóldelo del revés en una fuente. Sírvalo caliente o frío con nata líquida, natillas, o helado de vainilla.




1. Forre el fondo del molde para pudding con papel y engráselo.


2. Limpie bien el sebo y píquelo fino.

Pudding de Navidad

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
7 horas
Para 12–16 personas



Ingredientes
375 g de sebo fresco
360 g de pan rallado
720 g de uvas pasas
250 g de pasas de Corinto
235 g de cortezas confitadas, picadas
8 huevos poco batidos
2/3 tazas de brandy
brandy adicional para el flambeado

1. Unte un molde para pudding de 7 tazas de capacidad con mantequilla fundida o aceite. Cubra el fondo con papel y engráselo. Engrase también una lámina grande de papel de aluminio y otra de papel parafinado. Coloque éste último sobre el papel de aluminio con la cara engrasada hacia arriba. Forme un pliegue en el centro.
2. Limpie bien el sebo y píquelo fino a mano o con la picadora. Colóquelo en un bol muy grande y añada el pan rallado, las pasas y las cortezas confitadas. Remueva bien.
3. Incorpore los huevos y remueva bien. Vierta el brandy progresivamente sin dejar de remover.
4. Con una cuchara, vierta la mezcla en el molde y tápelo con los papeles, con el lado engrasado hacia abajo. Tape el molde con su tapa y ciérrelo bien. También se puede tapar colocando un paño de cocina atado por las puntas encima del papel de aluminio y sujetándolo firmemente con una cuerda al molde. Las puntas anudadas servirán de asa para colocar el molde en la olla.
5. Coloque el molde sobre una rejilla en una olla grande y honda. Vierta poco a poco agua hirviendo por un lado hasta cubrir la mitad del molde. Llévelo a ebullición, tápelo y deje cocer 7 horas. Procure que el pudding esté siempre sumergido en agua hirviendo. Cuando esté cocido, saque el pudding de la olla y destápelo, déjelo enfriar y tápelo de nuevo. Se puede guardar hasta 3 meses en un lugar fresco y seco (si el tiempo es caluroso y húmedo, mételo en el frigorífico).
6. Para servir el pudding, déjelo cocer al baño María según el procedimiento indicado durante 2 horas. Desmóldelo en una fuente llana y resistente al calor. Caliente un poco de brandy, rocíe el pudding y flambéelo. Sírvalo con la salsa que prefiera o con mantequilla al brandy.

Pudding de Navidad.


3. Mezcle los huevos batidos con las frutas y el pan rallado, y remueva bien.


4. Tape el molde del pudding con el papel de aluminio y ajuste bien la tapa.



Pudding de pasas

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora
Para 4–6 personas



Ingredientes
125 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
2 huevos
2 cucharaditas de ralladura fina de limón
1 taza de harina de fuerza
2 cucharadas de zumo de limón
3/4 taza de uvas pasas

1. Unte un molde para pudding de 4 tazas de capacidad con mantequilla fundida o aceite. Cubra el fondo con papel y engráselo. Engrase también una lámina grande de papel de aluminio y otra de papel parafinado. Coloque éste último sobre el papel de aluminio con la cara engrasada hacia arriba. Forme un pliegue en el centro.
2. En un bol pequeño, mezcle la mantequilla y el azúcar con una batidora de varillas eléctrica hasta obtener una textura cremosa. Incorpore las yemas de huevo una por una sin dejar de batir, agregue la ralladura y remueva bien.
3. Pase la mezcla a un bol grande. Con una cuchara, agregue la harina tamizada el zumo de limón y las pasas removiendo hasta que se mezclen bien. En un bol pequeño que esté limpio y bien seco, monte las claras a punto de nieve y con ayuda de una cuchara incorpórelas a la masa.
4. Con una cuchara, vierta la mezcla en el molde y tápelo con los papeles, con el lado engrasado hacia abajo. Tape el molde con su tapa y ciérrelo bien. También se puede tapar colocando un paño de cocina atado por las puntas encima del papel de aluminio y sujetándolo firmemente con una cuerda al molde. Las puntas anudadas servirán de asa para colocar el molde en la olla.
5. Coloque el molde sobre una rejilla en una olla grande y honda. Vierta poco a poco agua hirviendo por un lado hasta cubrir la mitad del molde.
6. Llévelo a ebullición, tápelo y deje cocer 1 hora. Procure que el pudding esté siempre sumergido en agua hirviendo. Cuando esté cocido, destape el pudding y desmóldelo en una fuente. Sírvalo caliente con una salsa.



Pudding de naranja y jengibre

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora 15 minutos
Para 4–6 personas



Ingredientes
125 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
2 huevos
2 cucharaditas de ralladura de naranja
1 taza de harina de fuerza
2 cucharadas de zumo de naranja
2 cucharadas de jengibre molido (opcional)

1. Unte un molde para pudding de 4 tazas de capacidad con mantequilla fundida o aceite. Cubra el fondo con papel y engráselo. Engrase también una lámina grande de papel de aluminio y otra de papel parafinado. Coloque éste último sobre el papel de aluminio con la cara engrasada hacia arriba. Forme un pliegue en el centro.
2. En un bol pequeño, mezcle la mantequilla y el azúcar con una batidora de varillas eléctrica hasta obtener una textura cremosa. Incorpore las yemas de huevo una por una sin dejar de batir, agregue la ralladura y remueva bien.
3. Pase la mezcla a un bol grande. Con una cuchara, agregue la harina tamizada el zumo de naranja y el jengibre removiendo hasta que se mezclen bien. En un bol pequeño que esté limpio y bien seco, bata las claras a punto de nieve y con ayuda de una cuchara incorpórelas a la masa.
4. Con una cuchara, vierta la mezcla en el molde y tápelo con los papeles, con el lado engrasado hacia abajo. Tape el molde con su tapa y ciérrelo bien. También se puede tapar colocando un paño de cocina atado por las puntas encima del papel de aluminio y sujetándolo firmemente con una cuerda al molde. Las puntas anudadas servirán de asa para colocar el molde en la olla.
5. Coloque el molde sobre una rejilla en una olla grande y honda. Vierta poco a poco agua hirviendo por un lado hasta cubrir la mitad del molde.
6. Llévelo a ebullición, tápelo y deje cocer 1 hora y 15 minutos. Procure que el pudding esté siempre sumergido en agua hirviendo. Cuando esté cocido, destape el pudding y desmóldelo del revés en una fuente. Sírvalo con natillas y adornado con ralladura de naranja o jengibre, si lo desea.



Pudding de naranja y jengibre (arriba) y Pudding de pasas (abajo).

Pudding de mermelada de jengibre

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora 30 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
90 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
2 huevos poco batidos
2 cucharadas de mermelada de jengibre
1 1/2 tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de jengibre molido
1/3 taza de suero de leche

Salsa
1/3 taza de mermelada de jengibre
1 cucharada de azúcar moreno
1 cucharada de azúcar
1 taza de agua

1. Unte un molde para pudding de 6 tazas de capacidad con mantequilla fundida o aceite. Cubra el fondo con papel y engráselo. Engrase también una lámina grande de papel de aluminio y otra de papel parafinado. Coloque éste último sobre el papel de aluminio con la cara engrasada hacia arriba. Forme un pliegue en el centro.
2. En un bol pequeño mezcle la mantequilla y el azúcar con una batidora de varillas eléctrica hasta obtener una textura cremosa. Incorpore los huevos uno por uno sin dejar de batir. Agregue la mermelada de jengibre y remueva bien.
3. Pase la mezcla a un bol grande. Con una cuchara, añada la harina tamizada a los ingredientes secos alternándola con el suero de leche y removiendo hasta que se mezclen bien.
4. Con una cuchara, vierta la mezcla en el molde y tápelo con los papeles, con el lado engrasado hacia abajo. Tape el molde con su tapa y ciérrelo bien. También se puede tapar colocando un paño de cocina atado por las puntas encima del papel de aluminio y sujetándolo firmemente con una cuerda al molde. Las puntas anudadas servirán de asa para colocar el molde en la olla.
5. Coloque el molde sobre una rejilla en una olla grande y honda. Vierta poco a poco agua hirviendo por un lado hasta cubrir la mitad del molde. Llévelo a ebullición, tápelo y deje cocer 1 hora 30 minutos. Procure que el pudding esté siempre sumergido en agua hirviendo. Cuando esté cocido, destape el pudding y desmóldelo del revés en una fuente; riéguelo con la salsa mientras está caliente. Sírvalo caliente con nata líquida o natillas.
6. Para preparar la salsa, mezcle todos los ingredientes en un cazo pequeño. Caliente a fuego lento sin dejar de remover hasta que hierva y se disuelva el azúcar. Deje cocer destapado sin remover 10 minutos.

Nota: Para potenciar el sabor, añada 1 cucharadita de whisky, brandy u otro licor a las natillas.

Pudding de sagú con natillas

Tiempo de preparación:
30 minutos + 1 noche en remojo
Tiempo de cocción:
1 hora 10 minutos
Para 4 personas



Ingredientes
1/3 taza de sagú
1 taza de leche
1/3 taza de azúcar
25 g de mantequilla fundida
1 cucharada de miel
1 cucharadita de ralladura fina de naranja
60 g de pan rallado
3/4 taza de pasas de Corinto
corteza de naranja en tiras finas para adornar

Natillas
2 cucharaditas de preparado para natillas
2 cucharadas de azúcar
1 taza de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 yemas de huevo batidas

1. Deje el sagú en remojo durante toda la noche bien cubierto de agua. Unte 4 flaneras de ½ taza de capacidad con aceite. Engrase también 4 láminas pequeñas de papel de aluminio y otras 4 de papel parafinado. Coloque éstas últimas sobre el papel de aluminio con la cara engrasada hacia arriba.
2. Escurra el sagú y mézclelo con la leche y los demás ingredientes en un bol mediano. Con una cuchara reparta la mezcla en los 4 moldes y cúbralos con los papeles engrasados, con el lado engrasado hacia abajo. Átelos con una cuerda.
3. Coloque las flaneras sobre una rejilla en una cacerola honda y vierta agua hirviendo por un lado hasta cubrir la mitad de los moldes. Llévelo a ebullición, tápelo y deje cocer 1 hora. Procure que los puddings estén siempre sumergidos en agua hirviendo. Cuando estén cocidos, sáquelos del cazo con unas pinzas, desmóldelos en una fuente y sírvalos regados con natillas.
4. Para preparar las natillas, mezcle el preparado y el azúcar en un bol pequeño añadiendo un poco de leche para que se disuelvan y luego la leche restante removiendo. Pase la mezcla a un cazo pequeño y cuézalo a fuego medio hasta que hierva y se espese. Retire el cazo del fuego y agregue removiendo la esencia de vainilla y las yemas de huevo. Cuele las natillas con un colador fino.

Pudding de mermelada de jengibre (arriba) y Pudding de sagú con natillas (abajo).



Pudding de higos con natillas al brandy

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora 30 minutos
Para 8 personas

Ingredientes
1 1/2 tazas de harina de fuerza
3/4 taza de harina
2 cucharadas de mezcla de especias
1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
1/4 taza de leche en polvo
150 g de mantequilla
3/4 taza de azúcar moreno
210 g de higos secos
3/4 taza de agua
2 huevos poco batidos

Natillas al brandy
2 1/2 tazas de natillas ya preparadas
1 1/4 tazas de nata líquida
1/4 taza de brandy

1. Unte un molde para pudding de 8 tazas de capacidad con mantequilla fundida o aceite. Cubra el fondo con papel y engráselo. Engrase también una lámina grande de papel de aluminio y otra de papel parafinado. Coloque éste último sobre el papel de aluminio con la cara engrasada hacia arriba. Forme un pliegue en el centro.
2. En un bol grande, tamice las harinas con el resto de los ingredientes secos y forme un hueco en el centro. En un cazo, mezcle la mantequilla, el azúcar, los higos y el agua. Caliente a fuego lento sin dejar de remover hasta que se funda la mantequilla y se disuelva el azúcar.
3. Incorpore la mezcla de mantequilla y los huevos batidos a los ingredientes secos. Remueva bien.
4. Con una cuchara, vierta la mezcla en el molde y tápelo con los papeles, con el lado engrasado hacia abajo. Tape el molde con su tapa y ciérrelo bien. También se puede tapar colocando un paño de cocina atado por las puntas encima del papel de aluminio y sujetándolo firmemente con una cuerda al molde. Las puntas anudadas servirán de asa para colocar el molde en la olla.
5. Coloque el molde sobre una rejilla en una olla grande y honda. Vierta poco a poco agua hirviendo por un lado hasta cubrir la mitad del molde. Llévelo a ebullición, tápelo y deje cocer 1 hora 30 minutos. Procure que el pudding esté siempre sumergido en agua hirviendo. Una vez cocido, destápelo y desmóldelo del revés en una fuente. Sírvalo caliente con las natillas.
6. Para preparar las natillas, mezcle los ingredientes en un cazo a fuego lento hasta que estén bien calientes pero sin que hiervan.



Pudding de higos con natillas al brandy.



1. Coloque el papel con el lado engrasado hacia arriba sobre el papel de aluminio.



2. Remueva a fuego lento hasta fundir la mantequilla y disolver el azúcar.



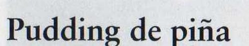
3. Sujete el paño de cocina con una cuerda. Anude las puntas para formar un asa.



4. Vierta agua hirviendo por un lado de la olla hasta cubrir la mitad del molde.

Puddings al horno

Los simples placeres familiares suelen ser los mejores. Disfrute con recetas clásicas, como la Charlota de manzana y las Natillas de huevo que sin duda traerán a la memoria los dulces recuerdos de la infancia, o sorpréndase con el toque de modernidad de la Delicia de limón con una pizca de lima. Estos puddings exquisitos y fáciles de preparar harán las delicias de todos en cualquier comida.



Pudding de piña

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para un bizcocho de 20 cm de diámetro




Ingredientes
10 g de mantequilla fundida
1 cucharada de coco rallado
1/4 taza de azúcar moreno
440 g de piña en conserva en rodajas
90 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
2 huevos poco batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 taza de harina de fuerza
1/3 taza de leche de coco

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte el fondo y las paredes de un molde en forma de corona de 20 cm de diámetro con mantequilla fundida o aceite. Espolvoree el coco y el azúcar moreno por el fondo, y distribuya las rodajas de piña cortadas por la mitad.
2. En un bol pequeño, bata la mantequilla y el azúcar con una batidora de varillas eléctrica hasta obtener una mezcla cremosa. Incorpore los huevos progresivamente sin dejar de batir. Agregue la esencia de vainilla y bata bien.
3. Pase la mezcla a un bol grande y con ayuda de una cuchara añada la harina tamizada alternándola con la leche de coco. Remueva.
4. Con una cuchara vierta la mezcla en el molde

Pudding de piña (arriba) y Puddings de azúcar y mantequilla (abajo).

igualando la superficie. Hornee 45 minutos o hasta que al insertar una varilla metálica en el centro, ésta salga limpia. Deje reposar el pudding 5 minutos antes de desmoldarlo. Sírvalo con natillas o nata líquida.

Nota: Resulta delicioso como pastel frío acompañado con nata líquida.

Puddings de azúcar y mantequilla

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 35 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
90 g de mantequilla troceada
1 taza de azúcar moreno
1 1/2 tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de mezcla de especias
3/4 taza de leche
60 g de mantequilla, adicional
1/2 taza de azúcar
1/4 taza de agua
1 taza de agua, adicional

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte 6 flaneras individuales con mantequilla fundida o aceite.
2. En un bol pequeño, bata la mantequilla y el azúcar con una batidora de varillas eléctrica hasta obtener una mezcla cremosa. Pásela a un bol grande y con una cuchara incorpore la harina tamizada y las especias alternándolas con la leche. Llene los moldes y colóquelos en una fuente de horno. Resérvelos.
3. En un cazo pequeño funda la mantequilla y disuelva el azúcar restantes mezclados con ¼ taza de agua. Llévelo a ebullición y baje el fuego. Deje cocer destapado hasta que se dore bien y retire el cazo del fuego. Vierta el agua restante y remueva a fuego lento hasta que la mezcla sea fina. Deje enfriar un poco.
4. Vierta un poco de mezcla en cada molde y hornéelos 35 minutos o hasta que al insertar una varilla metálica en el centro, ésta salga limpia. Para desmoldar los puddings, pase un cuchillo alrededor.

Nota: Para preparar un pudding grande, vierta la masa en un molde engrasado de 4 tazas de capacidad y cúbrala con la mezcla de azúcar y mantequilla. Hornee de 35 a 40 minutos a 180°C.

Pudding de arroz con merengue

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para 4 personas



Ingredientes
1 taza de arroz blanco de grano corto
3 tazas de leche
3 cucharadas de azúcar
2 huevos
1/3 taza de mermelada de albaricoque templada
1 cucharada de azúcar, adicional

1. Precaliente el horno a 180°C. En un cazo, mezcle el arroz, la leche y el azúcar. Llévelo a ebullición, tápelo y baje el fuego al mínimo.
2. Cueza el arroz durante 12 minutos o hasta que esté tierno y haya absorbido casi toda la leche. Retírelo del fuego y déjelo tapado hasta que absorba toda la leche (unos 10 minutos). Añada removiendo las yemas de huevo.
3. Extienda la mermelada por el fondo de una fuente de horno de 6 tazas de capacidad debidamente engrasada. Vierta el arroz.
4. En un bol pequeño, que esté limpio y bien seco, monte las claras a punto de nieve con una batidora de varillas eléctrica. Agregue el azúcar restante progresivamente sin dejar de batir hasta que se disuelva, y la mezcla se espese y presente una textura brillante. Viértala sobre el arroz. Hornee el pudding 10 minutos hasta que el merengue tome consistencia y se dore.



Pudding de arroz con merengue.

Pudding de cerezas

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para 4 personas



Ingredientes
425 g de cerezas Morello en conserva deshuesadas y escurridas
125 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
2 huevos
3 cucharadas de cacao en polvo
1/2 taza de harina
2 cucharadas de leche
1/2 taza de Kirsch
1/2 taza de azúcar moreno
1/2 taza de agua hirviendo

1. Precaliente el horno a 180°C. Engrase una tartera honda circular de 20 cm.
2. Disponga las cerezas por el fondo del molde. Mezcle la mantequilla y el azúcar en un bol. Añada los huevos de uno en uno y bata bien. Páselo a un bol grande y con una cuchara agregue la harina y el cacao tamizados, alternándolos con la leche mezclada con ⅓ del Kirsch. Viértalo sobre las cerezas; iguale la superficie.
3. Mezcle el azúcar y el Kirsch restante con el agua y rocíe el pudding. Hornee 25 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Sírvalo inmediatamente.



Pudding de melocotón

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
2 tazas de harina de fuerza
125 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
100 g de mazapán
2 cucharadas de mermelada de cítricos
2 cucharadas de licor de melocotón o zumo de naranja
150 g de melocotones secos, troceados
1/2 taza de zumo de melocotón
2 huevos poco batidos

Salsa de melocotón
440 g de mitades de melocotón en conserva, con su jugo
1–2 cucharadas de licor de melocotón (opcional)

1. Precaliente el horno a 180°C. Engrase un molde hondo de savarín de 20 cm de diámetro y 6 tazas de capacidad.
2. Tamice la harina en un bol grande. Mezcle la mantequilla, el azúcar, el mazapán, la mermelada, el licor, el zumo y los melocotones en un cazo mediano. Caliente a fuego lento hasta que se funda la mantequilla y el mazapán, y se disuelva el azúcar; retírelo del fuego.
3. Agregue la mezcla de mantequilla y los huevos a la harina. Remueva bien con una cuchara de madera. Llene el molde con la mezcla igualando la superficie. Hornee 35 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje reposar 10 minutos antes de desmoldarlo. Sírvalo caliente con salsa de melocotón.
4. Para preparar la salsa, mezcle con la batidora los melocotones, el zumo y el licor durante 20 segundos hasta obtener una mezcla fina. Pásela a un cazo pequeño y caliéntela a fuego lento 2 minutos.

Nota: Esta receta admite múltiples variaciones. Puede sustituir los melocotones por otra fruta seca y para la salsa se pueden usar frutas en conserva como cerezas deshuesadas, albaricoques o peras. También se sirve frío acompañado con helado de vainilla, canela o melocotón. Sírvalo el mismo día.

Pudding de melocotón (arriba) y Pudding de cerezas (abajo).





1. *Con un cortapastas, corte círculos de pan.*



2. *Coloque las tiras de pan en las paredes de las flaneras, superponiéndolas un poco.*

Charlotas de manzana con salsa de mermelada

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 6 personas

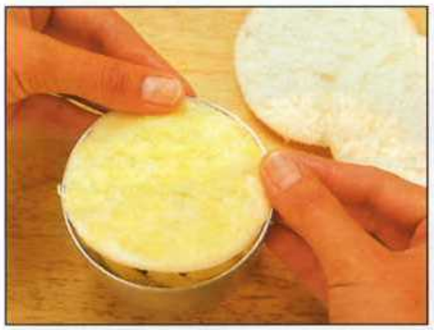
Ingredientes
5 manzanas para cocinar peladas y descorazonadas
2 cucharadas de azúcar moreno
¼ cucharadita de canela molida
pan blanco del día anterior, sin corteza
100 g de mantequilla fundida

Salsa de mermelada
1 taza de mermelada de fresa
1 taza de agua
1 cucharadita de ralladura de limón
½ taza de azúcar

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte 6 flaneras individuales con mantequilla fundida. Corte las manzanas en láminas finas, colóquelas en un cazo con el azúcar y la canela, y cúbralas con agua. Deje cocer hasta que se ablanden, escúrralas bien y deje enfriar.
2. Con un cortapastas, corte círculos de pan para cubrir el fondo y tapar los moldes. Corte el pan restante en tiras de 2 cm de ancho y de la misma altura que las flaneras. Sumerja un círculo de pan pequeño en la mantequilla fundida y cubra la base de una flanera. Repita esta operación con las tiras de pan y colóquelas verticalmente por las paredes de la flanera superponiéndolas un poco. Haga lo mismo con todos los moldes (ver Nota).
3. Rellene las flaneras con la manzana cocida y tápelas con los círculos de pan, untados por ambos lados con la mantequilla fundida. Presione un poco para que se peguen. Coloque las flaneras en una fuente de horno y hornee 20 minutos. Desmolde las charlotas en platos individuales. Sírvalas calientes con salsa de mermelada y nata líquida.
4. Para preparar la salsa, lleve a ebullición todos los ingredientes en un cazo y deje cocer 15 minutos. Cuélela y sírvala caliente.

Nota: Ajuste la cantidad de pan a sus necesidades.

SUGERENCIA
Para obtener mejores resultados al montar las claras para el merengue, utilice siempre un bol limpio y seco; con una simple gota de aceite, las claras no se montarán. Compruebe también que el azúcar se disuelva bien.



3. *Tape las flaneras con otro círculo de pan untado con mantequilla.*

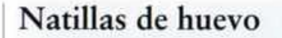


4. *Deje cocer la salsa 15 minutos y cuélela en la jarra de servir. Sírvala caliente.*



Charlotas de manzana con salsa de mermelada.





Natillas de huevo

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 4–6 personas



Ingredientes
3 huevos poco batidos
1/3 taza de azúcar
2 tazas de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
1/4 cucharadita de nuez moscada molida

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una fuente de horno cuadrada y honda de 4 tazas de capacidad con mantequilla fundida.
2. En un bol mediano, bata los huevos, el azúcar, la leche y la vainilla 2 minutos. Cuele la mezcla en la fuente y espolvoréela con nuez moscada.
3. Coloque la fuente en una bandeja de horno no muy honda y vierta agua caliente hasta cubrir la mitad del molde. Hornee 30 minutos o hasta que las natillas tomen consistencia y al introducir un cuchillo en el centro, éste salga limpio. Retire la fuente de la bandeja enseguida.

Nota: Puede añadir ½ cucharadita de ralladura fina de naranja o de limón.

Pudding de chocolate con salsa de ron

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora 30 minutos
Para 4–6 personas



Ingredientes
90 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar moreno
3 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla
ralladura de 1 naranja
1/4 taza de leche
1/4 taza de zumo de naranja
1 taza de harina de fuerza
1/4 taza de cacao
1/2 cucharadita de bicarbonato sódico

Salsa de ron
2 cucharadas de azúcar moreno
2 cucharadas de cacao
2 cucharadas de ron
2 cucharadas de mantequilla
1/2 taza de nata líquida

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un bol que vaya al horno o un molde para pudding con mantequilla fundida o aceite. En un bol pequeño, bata la mantequilla y la mitad del azúcar con una batidora de varillas eléctrica hasta obtener una mezcla cremosa. Incorpore las yemas de huevo progresivamente sin dejar de batir. Añada la esencia de vainilla y la ralladura, y bata hasta que se mezclen.
2. Pase la mezcla a un bol grande. Mezcle la leche y el zumo en una jarra (la mezcla se cuajará, pero esto no afecta al resultado final). Con una cuchara, incorpore la harina tamizada, el cacao y el bicarbonato, alternándolos con la leche.
3. En un bol pequeño, que esté limpio y bien seco, monte las claras a punto de nieve con una batidora de varillas eléctrica. Añada el azúcar restante progresivamente sin dejar de batir hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla sea espesa y brillante. Con una cuchara, incorpore las claras a la masa. Vierta la mezcla en el molde, tápelo con una lámina de papel parafinado engrasado y otra de papel de aluminio.
4. Coloque el molde en una fuente o bandeja de horno honda y llénela de agua hasta cubrir la mitad del molde. Hornee 1 hora 15 minutos y desmolde el pudding para servirlo caliente con la salsa de ron.
5. Para preparar la salsa de ron, caliente removiendo todos los ingredientes, excepto la nata líquida, en un cazo hasta obtener una mezcla fina. Deje cocer 2 minutos y agregue removiendo la nata líquida.

Natillas de huevo (arriba) y Pudding de chocolate con salsa de ron (abajo).

Puddings de pasas al ron

Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
125 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
2 huevos poco batidos
esencia de vainilla
1 1/2 tazas de harina de fuerza
1 cucharada de cacao
1/3 taza de pasas picadas
2 cucharadas de leche
1 cucharada de ron
2/3 taza de azúcar moreno
1 taza de agua hirviendo
2 cucharadas de ron, adicionales

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte 6 flaneras individuales con mantequilla fundida o aceite.
2. En un bol pequeño, bata bien la mantequilla y el azúcar con una batidora de varillas eléctrica. Incorpore los huevos progresivamente sin dejar de batir. Añada la vainilla y siga batiendo. Pase la mezcla a un bol grande y con una cuchara incorpore la harina tamizada y el cacao, alternándolos con las pasas y la leche mezclada con el ron.
3. Llene las flaneras con la mezcla dejando espacio suficiente para que suba el pudding. Mezcle el azúcar y el ron restantes con agua y rocíe los puddings. Hornee 25 minutos. Para desmoldarlos invirtiéndolos en los platos, pase un cuchillo alrededor. Sírvalos enseguida.

Pudding de almendra y manzana con salsa de albaricoque

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 40 minutos
Para 4 personas

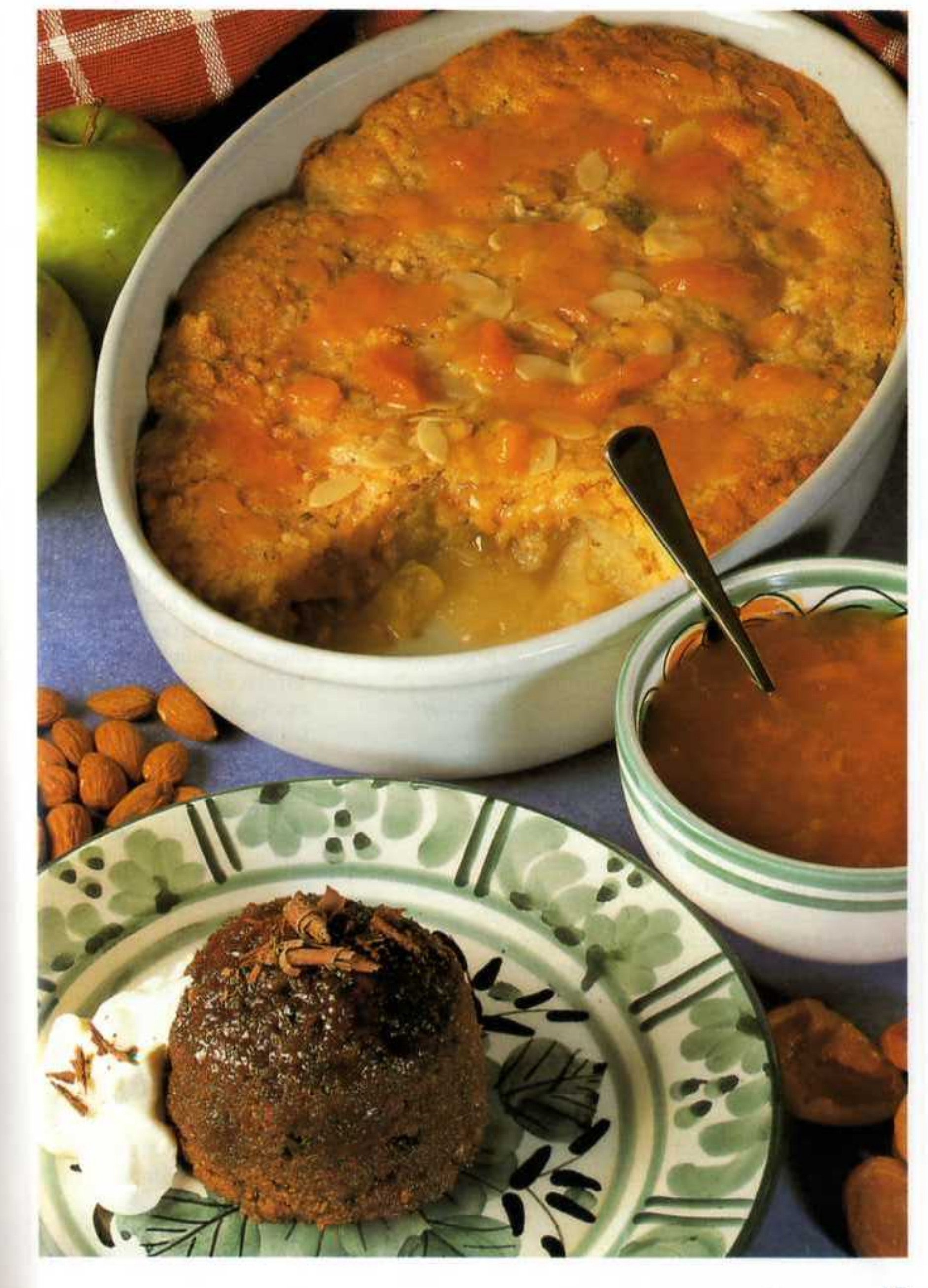


Ingredientes
1/4 taza de azúcar y 1/2 taza adicional
800 g de compota de manzanas
90 g de mantequilla
1 cucharadita de ralladura de limón
1 cucharada de zumo de limón
3 huevos
1/2 taza de harina de fuerza
1/2 taza de almendras troceadas

Salsa de albaricoque
1 taza de agua
3/4 taza de albaricoques secos troceados
1/4 taza de azúcar
2 cucharaditas de fécula de maíz
el zumo de 1 limón

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una fuente de horno de 6 tazas de capacidad con mantequilla fundida o aceite. Añada la compota y ¼ taza de azúcar removiendo con una cuchara. Cubra bien el molde con la mezcla.
2. En un bol pequeño, bata la mantequilla y el azúcar restante con una batidora de varillas eléctrica hasta obtener una mezcla cremosa. Mezcle la ralladura de limón, el zumo, las yemas de huevo, la harina tamizada y las almendras troceadas, y bátalo bien.
3. En un bol pequeño, limpio y bien seco, monte las claras a punto de nieve con una batidora de varillas eléctrica y con una cuchara, incorpórelas a la mezcla anterior. Cubra bien las manzanas con esta mezcla.
4. Hornee 40 minutos o hasta que se dore un poco. Sírvalo caliente o frío con salsa de albaricoque.
5. Para preparar la salsa de albaricoque, lleve a ebullición los albaricoques y el agua en un cazo; baje el fuego y deje cocer unos 15 minutos. Agregue el azúcar y retire el cazo del fuego. Mezcle la fécula de maíz con el zumo de limón e incorpórelo a los albaricoques. Llévelo a ebullición de nuevo sin dejar de remover. Baje el fuego y deje cocer 5 minutos.

Pudding de almendra y manzana con salsa de albaricoque (arriba) y Puddings de pasas al ron (abajo).



Pudding de arroz con pasas

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para 4 personas



Ingredientes
1/4 taza de arroz de grano corto
2 huevos poco batidos
1/4 taza de azúcar
1/2 taza de leche en polvo
2 tazas de agua
1 cucharadita de esencia de vainilla
1/4 taza de pasas sultanas (opcional)
1 cucharadita de nuez moscada molida

1. Precaliente el horno a 160°C. Unte una fuente de horno honda de 20 cm de diámetro (1,5 l de capacidad) con mantequilla fundida o aceite.
2. En un cazo mediano, cueza el arroz con agua hirviendo justo hasta que se ablande; escúrralo bien. Bata los huevos, el azúcar, la leche en polvo, el agua y la vainilla en un bol mediano durante 2 minutos. Incorpore el arroz cocido y las sultanas. Vierta la mezcla en el molde y espolvoréela con nuez moscada.
3. Coloque la fuente en una bandeja de horno honda y llénela de agua fría hasta cubrir la mitad del molde. Hornee 50 minutos o hasta que el pudding adquiera consistencia y al insertar un cuchillo en el centro, éste salga limpio. Retire la fuente del agua y deje reposar 5 minutos antes de servirlo acompañado con nata líquida.



Delicia de limón y lima

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 40 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
60 g de mantequilla
3/4 taza de azúcar
3 huevos
1 cucharadita de ralladura fina de limón
1 cucharadita de ralladura fina de lima
1/4 taza de zumo de limón
1/4 taza de zumo de lima
1/3 taza de harina de fuerza tamizada
1/4 taza de leche

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una fuente de horno no muy honda de 6 tazas de capacidad con mantequilla fundida o aceite. En un bol pequeño, bata la mantequilla y el azúcar con una batidora de varillas eléctrica. Incorpore las yemas de huevo de una en una, batiendo bien cada vez. Añada las ralladuras de limón y lima, y remueva bien.
2. Pase la mezcla a un bol grande y con ayuda de una cuchara incorpore la harina tamizada alternándola con la leche. Remueva bien hasta obtener una mezcla uniforme.
3. En un bol pequeño, que esté limpio y bien seco, monte las claras a punto de nieve con una batidora de varillas eléctrica. Con ayuda de una cuchara, incorpórelas a la mezcla de cítricos.
4. Vierta la mezcla en la fuente y coloque ésta en una bandeja de horno no muy honda. Llénela de agua caliente hasta cubrir la mitad de la fuente y hornee 40 minutos. Sirva el pudding enseguida decorado con rodajas de limón y lima y acompañado con nata montada.

Nota: Pruebe también con mandarinas, clementinas o naranjas, o sólo con limón.

Pudding de arroz con pasas (arriba) y Delicia de limón y lima (abajo).



Puddings de fruta y de pan

Estos deliciosos puddings son una combinación de frutas cocidas muy tiernas con coberturas crujientes y cremosas. A pesar de sus humildes orígenes, estas recetas siempre están presentes en los recetarios de cocina puesto que son fáciles de preparar incluso para los principiantes. Basta con regarlos con unas gotas de algún licor, añadirles especias o acompañarlos con nata líquida para presentarlos como grandes postres elaborados.

Pudding de cerezas, fresas y arándanos

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
250 g de fresas sin tallos
200 g de arándanos
425 g de cerezas en conserva deshuesadas y escurridas (reserve 1/2 taza de jugo)
1/2 cucharadita de fécula de maíz
1 cucharada de azúcar glas

Cobertura
90 g de mantequilla
1/4 taza de jarabe de caña
2 tazas de copos de avena

1. Precaliente el horno a 180°C. Corte las fresas por la mitad y colóquelas mezcladas con los arándanos y las cerezas en una fuente de horno. Diluya la fécula de maíz con el jugo de las cerezas y vierta la mezcla sobre las frutas. Espolvoree con azúcar glas tamizado.
2. Para preparar la cobertura, en un cazo pequeño funda a fuego lento el jarabe de caña y la mantequilla. Retírelo del fuego, añada la avena y mezcle bien.
3. Con una cuchara, cubra las frutas con los copos de avena y hornee 15 minutos hasta que el pudding se dore y esté crujiente. Sírvalo caliente.

Nota: Para potenciar el sabor, agregue a la cobertura almendras laminadas.

Pudding de cerezas, fresas y arándanos (arriba) y Pudding de pan con frutas secas (abajo).



Pudding de pan con frutas secas

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para 4–6 personas



Ingredientes
30 g de mantequilla
6 rebanadas de pan blanco o integral del día anterior, sin corteza
3/4 taza de frutas secas
3 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de mezcla de especias
2 huevos poco batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 1/2 tazas de leche

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una fuente de horno mediana y llana. Unte el pan con la mantequilla reblandecida y córtelo en diagonal. Distribúyalo en capas en la fuente alternando con las frutas secas, el azúcar y las especias.
2. Bata los huevos con la vainilla y la leche, y remoje el pan en la mezcla.
3. Hornee 50 minutos o hasta que tome consistencia y se dore.

Pudding de pan con chocolate y pasas al ron

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
15 g de mantequilla reblandecida
8 rebanadas de pan con pasas del día anterior, sin corteza
150 g de chocolate negro
3/4 taza de nata líquida
3 huevos poco batidos
1/2 taza de azúcar
1 taza de leche
1 cucharada de ron

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una fuente de horno de 6 tazas de capacidad. Unte el pan con mantequilla y colóquelo hacia arriba en la fuente. Funda a fuego lento el chocolate y la nata en un cazo.
2. En un bol, bata los huevos y el azúcar, y añada la leche y el chocolate removiendo. Vierta el ron y remoje el pan con la mezcla.
3. Coloque la fuente en una bandeja de horno y llénela de agua caliente hasta cubrir la mitad. Hornee 40 minutos hasta que tome consistencia y al insertar un cuchillo en el centro, éste salga limpio. Sírvalo caliente o frío, con nata líquida.

Nota: No use pan del día.

Pudding de albaricoque

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
850 g de mitades de albaricoques en conserva, escurridos (reserve 1/3 del jugo)
1/4 taza de azúcar
120 g de pan blanco rallado
50 g de mantequilla fundida

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una tartera de 20 cm de diámetro con mantequilla fundida y coloque la mitad de los albaricoques en el fondo.
2. Espolvoree con la mitad del azúcar y del pan rallado. Vierta la mitad de la mantequilla y del jugo sobre el pan rallado.
3. Repita la misma operación con los ingredientes restantes y hornee durante 30 minutos. Sírvalo caliente con salsa al gusto.

Pudding de pan con chocolate y pasas al ron (arriba) y Pudding de albaricoque (abajo).



Pudding de plátano

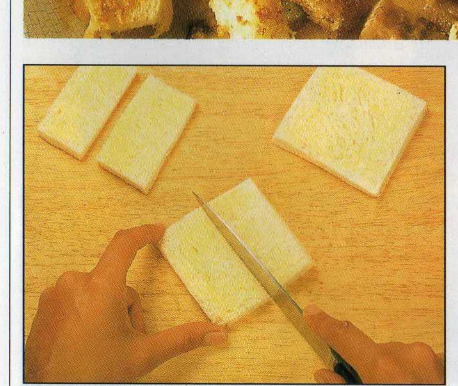
Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para 6 personas



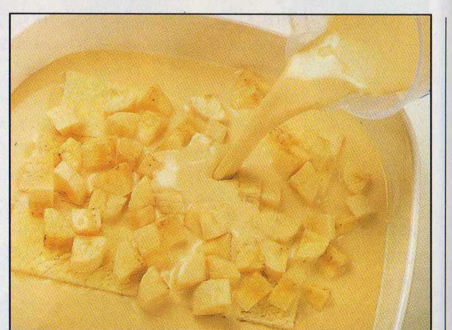
Ingredientes
30 g de mantequilla
6 rebanadas de pan blanco del día anterior sin corteza
2 plátanos grandes, pelados y cortados en daditos de 1 cm
3 cucharadas de azúcar moreno
2 cucharadas de leche malteada en polvo
1 cucharada de jarabe de maíz
3 huevos poco batidos
3/4 taza de nata líquida
1 taza de leche

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una fuente de horno rectangular y no muy honda de 8 tazas de capacidad con mantequilla fundida o aceite. Unte el pan con la mantequilla reblandecida y corte 3 rebanadas en rectángulos para cubrir el fondo de la fuente. Cubra el pan con el plátano.
2. En un bol mediano, mezcle bien 2 cucharadas de azúcar y 1 de leche en polvo, el jarabe de maíz, los huevos, la nata y la leche líquida. Vierta la mezcla sobre los plátanos.
3. Corte las 3 rebanadas de pan sobrante en dadidos de 2 cm y mézclelos en un bol con la leche en polvo y el azúcar restantes. Espolvoree el pudding con la mezcla. Hornee durante 45 minutos o hasta que el pudding adquiera consistencia y al insertar un cuchillo en el centro, éste salga limpio. Sírvalo caliente o frío con nata líquida y siempre el mismo día que se prepara.

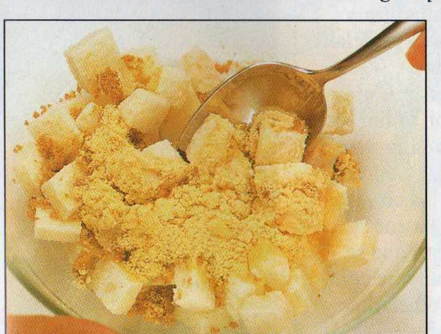
Pudding de plátano.



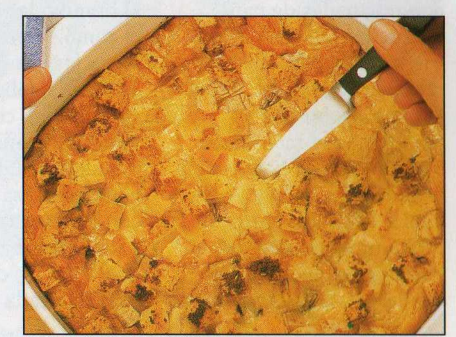
1. Corte 3 rebanadas de pan en rectángulos.



2. Vierta la mezcla de huevos, azúcar, leche, jarabe y nata sobre el pan y los plátanos.



3. Mezcle bien el pan cortado en daditos con la leche en polvo y el azúcar.



4. Pinche el pudding con un cuchillo para saber si ya está cocido.

Pudding de pan con frambuesas

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para 6 personas



30 g de mantequilla
6–8 rebanadas de pan blanco del día anterior sin corteza
300 g de frambuesas
3 huevos poco batidos
½ taza de azúcar
1¾ tazas de leche
2 cucharadas de whisky

1. Precaliente el horno a 180°C. Engrase una fuente de horno de 6 tazas de capacidad. Unte el pan con la mantequilla reblandecida y córtelo en diagonal. Cubra la fuente con pan, la cara untada hacia arriba. Cúbralo con la mitad de las frambuesas y coloque varias capas de este mismo modo, acabando siempre con rebanadas de pan.
2. Bata los huevos y el azúcar, y agregue la leche y el whisky removiendo. Vierta la mezcla sobre el pan.
3. Coloque la fuente en una bandeja de horno y llénela de agua caliente hasta cubrir la mitad. Hornee 50 minutos o hasta que el pudding adquiera consistencia. Sírvalo templado.

Pudding de ciruelas

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
825 g de ciruelas rojas en conserva, escurridas y deshuesadas
¼ taza de azúcar moreno
1 cucharadita de fécula de maíz
1 cucharada de brandy
2 cucharaditas de ralladura de naranja
2 cucharadas de zumo de naranja

Cobertura
1 taza de muesli tostado
2 cucharadas de harina
45 g de mantequilla

1. Precaliente el horno a 180°C. Coloque las ciruelas en una fuente de horno.
2. En un bol, mezcle el azúcar, la fécula de maíz, el brandy, la ralladura y el zumo. Vierta la mezcla sobre las ciruelas.
3. Para la cobertura, mezcle el muesli con la harina tamizada y añada la mantequilla fundida. Con una cuchara cubra las ciruelas con la mezcla. Hornee 15 minutos hasta que se dore. Sírvalo caliente con nata montada o helado.

Pudding de pan con frambuesas (arriba) y Pudding de ciruelas (abajo).



Pudding de piña, melocotón y coco

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
825 g de mitades de melocotones en conserva
450 g de piña en conserva
2 cucharadas de mermelada de naranja
1 cucharadita de ron

Cobertura
1 taza de pan rallado
2 cucharadas de harina
1/3 taza de coco en tiras
90 g de mantequilla
1 cucharada de miel

1. Precaliente el horno a 180°C. Escurra las frutas reservando 1 taza de jugo y colóquelas en una fuente de horno no muy honda.
2. En un cazo pequeño, caliente a fuego lento el jugo, la mermelada y el ron. Llévelo a ebullición y baje el fuego, déjelo cocer todo destapado unos 5 minutos o hasta que se forme un almíbar espeso. Viértalo sobre las frutas.
3. Para preparar la cobertura, mezcle el pan rallado, la harina tamizada y el coco en un bol. Funda la mantequilla y la miel, y añádalo a los ingredientes secos. Con una cuchara, cubra las frutas con la mezcla. Hornee 20 minutos o hasta que se dore. Sírvalo templado con natillas.

Pudding de frutas secas

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 6 personas



Ingredientes
500 g de frutas secas variadas, picadas
2 tazas de agua caliente
1/3 taza de azúcar moreno
1/2 cucharadita de canela
1/4 cucharadita de jengibre molido
1/4 cucharadita de clavos molidos

Cobertura
2 tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de levadura en polvo
50 g de mantequilla troceada
1 cucharada de azúcar
3/4 taza de leche
leche, adicional
azúcar moreno, adicional

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una fuente de horno de 6 tazas de capacidad con mantequilla fundida. Deje en remojo en agua caliente las frutas secas durante 10 minutos. Escúrralas bien y añada el azúcar y las especias. Con una cuchara, vierta la mezcla en la fuente y tápela con papel de aluminio. Métala en el horno mientras prepara la cobertura.
2. Para preparar la cobertura, tamice la harina y la levadura en un bol grande. Trabaje la mantequilla y la harina con las manos hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Agregue el azúcar removiendo. Vierta casi toda la leche y forme una masa homogénea; añada más leche si es preciso. Coloque la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y amase durante 2 minutos o hasta que esté fina.
3. Extienda la masa hasta un grosor de 1 cm. Con un cortapastas redondo de 5 cm, corte 17 círculos. Saque la fuente del horno y destápela. Cubra las frutas con los círculos de masa y píntelos con un poco de leche; espolvoree con una pizca de azúcar. Hornee durante 20 minutos más. Sirva el pudding templado.

Nota: La mezcla de frutas debe estar caliente al cubrirla con los círculos de masa, de lo contrario, la masa no se cocerá bien.

Pudding de piña, melocotón y coco (arriba) y Pudding de frutas secas (abajo).

Pudding de pera y melocotón

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Para 4–6 personas



Ingredientes
425 g de melocotones en conserva, escurridos (reserve ¼ taza del jugo)
425 g de peras en conserva, escurridas (reserve ¼ taza del jugo)
30 g de mantequilla
2 rebanadas de pan blanco, sin corteza
2 rebanadas de pan integral, sin corteza
1 cucharadita de canela molida
¼ cucharadita de jengibre molido
2 cucharadas de azúcar moreno
½ taza de almendras laminadas
1 cucharada de miel

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una fuente de horno redonda de 4 tazas de capacidad con mantequilla fundida.
2. Cubra el fondo de la fuente con los melocotones y las peras, y vierta los jugos mezclados. Unte las rebanadas de pan con mantequilla.
3. Con un cortapastas redondo de 2 cm, corte círculos de pan y mézclelos en un bol con la canela, el jengibre, el azúcar y las almendras. Con una cuchara, cubra la fruta con la mezcla y rociéla con miel. Hornee 15 minutos o hasta que se caliente la fruta y la cobertura esté dorada y crujiente. Sírvalo enseguida.

Pudding de manzana con cacahuetes

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 35 minutos
Para 8 personas



Ingredientes
4 manzanas verdes, peladas y cortadas en 12 gajos
¼ taza de mermelada de higos
1 cucharada de zumo de limón

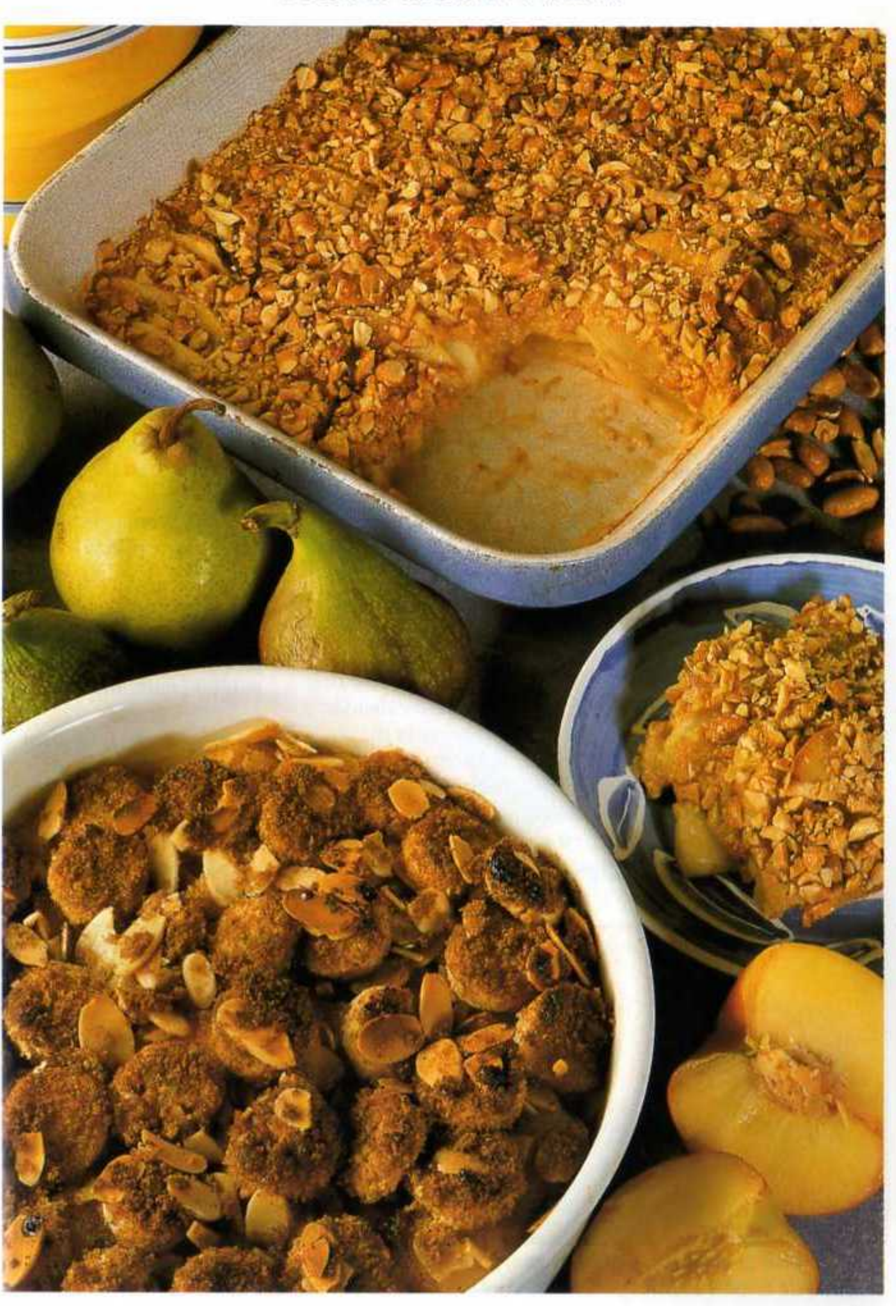
Masa
2 huevos poco batidos
2 cucharadas de azúcar moreno
1 cucharada de jarabe de caña
1 cucharada de mermelada de higos
¼ taza de suero de leche
50 g de mantequilla fundida
100 g de cacahuetes tostados con miel, picados
⅓ taza de harina de fuerza

Cobertura:
50 g de cacahuetes tostados con miel, picados
2 cucharadas de azúcar moreno

1. Precaliente el horno a 180°C. Engrase una fuente de horno rectangular de 8 tazas de capacidad.
2. Disponga las manzanas en la fuente. En un cazo, funda removiendo a fuego lento la mermelada y el zumo. Retírelo del fuego y viértalo sobre las manzanas. Hornee 15 minutos.
3. En un bol, bata los huevos hasta obtener una textura espesa y amarillenta. Agregue el azúcar progresivamente sin dejar de batir hasta que se disuelva y la mezcla sea dorada y brillante. Añada el jarabe y siga batiendo. Pase la mezcla a un bol grande y con una cuchara, incorpore la mermelada, el suero, la mantequilla, los cacahuetes y la harina tamizada de forma rápida y ligera.
4. Con una cuchara, cubra las manzanas con la mezcla igualando la superficie. Espolvoree con los ingredientes de la cobertura mezclados. Hornee 20 minutos hasta que adquiera consistencia.

Nota:
La fruta debe estar caliente, de lo contrario, la masa no se cocerá bien.

Pudding de manzana con cacahuetes (arriba) y Pudding de pera y melocotón (abajo).



Pudding de peras y ruibarbo

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para 4 personas



Ingredientes
400 g de ruibarbo fresco
3 peras grandes, peladas
1 cucharada de ralladura fina de naranja
1 cucharada de ralladura fina de limón
1/2 cucharadita de mezcla de especias
1/3 taza de azúcar terciado
2 cucharadas de Marsala
2 cucharadas de zumo de naranja

Masa
1/3 taza de harina de fuerza
2 cucharadas de harina
1/4 taza de coco rallado
2 cucharadas de azúcar
2 huevos poco batidos
2 cucharadas de leche
25 g de mantequilla

Cobertura
1 taza de pan rallado
1/2 taza de azúcar terciado
4 cucharadas de coco rallado
60 g de mantequilla

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una fuente de horno rectangular de 6 tazas de capacidad con mantequilla fundida.
2. Lave el ruibarbo y córtelo en trocitos de 3 cm. Corte las peras en daditos de 2 cm. En un cazo grande, mezcle el ruibarbo, las peras, las ralladuras, las especias, el azúcar, el marsala y el zumo de naranja. Tápelo y deje cocer unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Retírelo del fuego y resérvelo caliente.
3. Para preparar la masa, tamice la harina, el coco y el azúcar en un bol mediano y forme un hueco en el centro. Incorpore enseguida los huevos mezclados con la leche y la mantequilla. Bata hasta que se absorba todo el líquido y la masa no presente grumos.
4. Vierta la fruta caliente en la fuente y cúbrala con la masa, distribuyéndola bien. Para preparar la cobertura, mezcle el pan rallado, el azúcar, el coco y la mantequilla en un bol pequeño y espolvoree la masa con la mezcla. Hornee 25 minutos o hasta que al introducir una varilla metálica en el centro, ésta salga limpia. Sirva el pudding enseguida.

SUGERENCIA
Para un postre especial, prepare un pudding de pan con nata líquida, brioche y frutas remojadas en ron o licor de naranja. Sírvalo muy frío con crema de brandy o whisky.

Pudding de peras y ruibarbo.

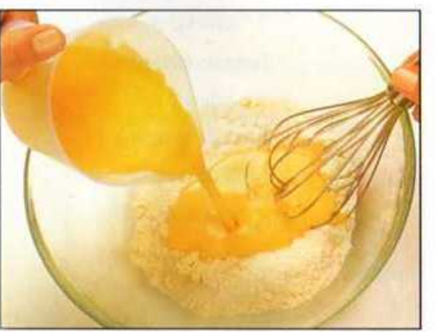


1. Lave bien el ruibarbo y córtelo en trocitos de unos 3 cm.



2. Cueza las frutas, removiendo de vez en cuando, y retírelo del fuego.





3. Forme un hueco en el centro y añada los huevos, la leche y la mantequilla.



4. Llene la fuente con la fruta y cúbrala con la masa preparada.

ÍNDICE





PRÓXIMOS TÍTULOS INCLUIDOS EN ESTA COLECCIÓN DE KÖNEMANN:

Recetas de patata populares
Cocina china
El mundo de las hamburguesas
Cocina francesa
Cocina inglesa
Cocina escocesa
Pasteles y tartas
Cocina india
Pasteles y puddings
Cocina griega
Nuevas recetas de verdura
Cocina indonesia
Cocina libanesa
Sopas de todo el mundo
Sabrosas recetas de pollo
Cocina cajún
Deliciosas ensaladas
Cocina irlandesa
Cocina española
Deliciosos platos al curry
Tartas dulces y saladas
Cocina tailandesa
Cocina mexicana
Sensacionales cócteles y bebidas para fiestas
Nuevas recetas infantiles
Helados y postres
Pasteles rápidos y sabrosos
Tentadoras pastas de té
Galletas, pastas y mantecadas
Tartas de fiestas infantiles
Pequeñas delicias de fiesta
Fiestas infantiles
Aperitivos y entrantes
Dulces y bombones
Cocina italiana
Cocina marroquí
Pasta perfecta

KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH · Bonner Straße 126 · D-50968 Colonia